anno 26 n° 10 ottobre 2021

ristorazione collettiva • commerciale moderna • a catena

www.ristorando.eu

COMMERCIALE
Il boom delle catene pokè

APPALTI E NORMATIVE
AAA cercasi commissari di gara

Host 2021
SEGNALI DI RIPRESA

Scolastica
RIPARTENZA IN SALITA

In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi

UNA RIPRESA **incoraggiante**

Tutti i dati ci confermano che l'Italia sta cavalcando egregiamente l'onda della ripresa post pandemia. Quello che per gli esperti di economia si presenta come il più grande rimbalzo di sempre, ha tutte le carte in regola per riportare il nostro Paese sui binari di un'apprezzabile crescita. L'aria carica di ottimismo ha accarezzato di recente anche il nostro premier che si è lasciato andare a dichiarazioni che fanno riferimento a nuove e rinvigorite energie produttive e imprenditoriali da mettere in campo. Segnali confortanti di recupero riguardano anche il mercato del lavoro (lo dice l'Istat) e questo ci fa ben sperare anche sul versante dei ristoranti che negli ultimi tempi spesso non sono riusciti a trovare abbastanza personale per soddisfare la domanda.

La ristorazione collettiva, dal canto suo, guarda con più tranquillità alla ripresa delle scuole che in questo momento si sono assestate su modelli organizzativi più sostenibili rispetto al recente passato. Forti dubbi restano sul fronte del segmento sanitario: fattori come il calo delle degenze e le limitazioni nella proposta di servizi di ristorazione ai non degenti stanno pesando e non poco sui bilanci delle SRC. Poco incoraggianti anche i segnali che giungono dal segmento aziendale nel quale lo smartworking ha portato a sensibili riduzioni dei volumi in ambiti lavorativi strategici come quello bancario e quello delle compagnie di assicurazione. Insomma, bisogna rimboccarsi le maniche e guardare a nuovi traguardi che richiederanno competenza e professionalità, due ingredienti che fortunatamente alle nostre aziende di ristorazione non mancano.

COMITATO PROMOTORE

Rosario Ambrosino • A.D. **Gruppo Elior Italia**
Stefano Biaggi • Presidente e A.D. **Sodexo Italia**
Cristian Biasoni • A.D. **Chef Express** - Presidente **AIGRIM**
Corrado Cagnola • A.D. **KFC Italy**
Sergio Castelli • A.D. **Areas Italia**
Roberto Colombo • Amministratore Delegato **Sebeto**
Massimiliano Fabbro • A.D. **Fabbro** - Presidente **Anir**
Mario Federico • A.D. **McDonald's Italia**
Andrea Laguardia • Resp. di settore **Legacoop Produzione & Servizi**
Chiara Nasi • Presidente **CIRFOOD**
Alberto Niero • Ceo Italia **Lagardère Travel Retail**
Ernesto Pellegrini • Presidente **Gruppo Pellegrini**
Alessandro Pirinoli • Managing Director **Compass Group Italia**
Tommaso Putin • Resp. Pianificazione e controllo **Serenissima Ristorazione**
Massimiliano Santoro • Director Publ. Affairs and Europe Business Dvlp. **Autogrill**
Antonio Savoia • Presidente **Edifis**
Carlo Scarsciotti • Presidente **Angem** Portavoce **Oricon**
Renato Spotti • A.D. **Dussmann Service**
Lino Stoppani • Presidente **Fipe**
Andrea Valota • General Manager **La Piadineria**
Danilo Villa • Direttore Generale **CAMST**
Lino Volpe • Presidente **Gruppo Elior Italia**

Per informazioni sul Convegno e sponsorizzazioni: convegni@edifis.it - pubblicita@edifis.it

OTTOBRE 2021

RUBRICHE

Ristorando

Anno 26 - numero 10 - Ottobre 2021

Direttore responsabile: Antonio Savoia

Coordinamento editoriale: Alberto Anderloni

Redazione: redazione.ristorando@edifis.it
Massimo L. Andreis • Alberto Anderloni • Luigi Limonta

Collaboratori: Lorenzo Bonardi • Roberto Bramati • Luisa Cappellina • Antonio Duva • Corrado Giannone • Roberto Giannone • Giovanni Lizzini • Davide Moscuzza • Andrea Penazzi • Daniele Pisanello • Alberto Schiraldi

Grafica: Barbara Aprigliano

Servizi fotografici: Jonni Ricci • Massimo Viegi • Massimiliano Masala

Pubblicità: dircom@edifis.it • pubblicita@edifis.it

Traffico pubblicitario: Francesca Gerbino • francesca.gerbino@edifis.it

Amministrazione: amministrazione@edifis.it

Stampa: BOOST SpA • Cenate Sotto (BG)

Prezzo di una copia: €1,20 • Arretrati €4,00

Eventi e Convegni: convegni@edifis.it

Abbonamenti: Italia €60,00 • Europa €100,00 • Resto del mondo €120,00
abbonamenti@edifis.it • www.ristorando.eu

Registrazione Tribunale di Milano N° 156 del 11/03/1996
Iscrizione Registro Operatori della Comunicazione N° 06090

Ristorando
una rivista edita da:

EDIFIS S.r.l.
Viale Coni Zugna, 71 - 20144 Milano - Italy
Tel. +39 023451230 - Fax +39 023451231
www.edifis.it

MONOPORZIONE
E SENZA GLUTINE:
IL GUSTO INCONTRA
LA SICUREZZA.
NOVITÀ
LACTOSE FREE
Schär
GLUTEN FREE
FETTE
BISCOTTATE
ZWIEBACK
21,6g
Schär
GLUTEN-FREE
FOODSERVICE
THE BEST FOR YOUR GUESTS

Nella nuova food hall di Napoli Centrale 14 locali f&b

Un'area da 4.000 metri quadri con 14 nuovi locali f&b che danno lavoro a 200 persone: il restyling della stazione ferroviaria **Napoli Centrale** porta con sé una nuova food hall affacciata sui binari e completamente permeabile ai flussi.
L'intervento voluto da **Grandi Stazioni Retail** è costato 15 milioni di euro di investimento e, così come a Napoli, Roma, Torino e Milano, è finalizzato a rendere lo scalo partenopeo non solo un edificio dedicato al viaggio ma a conferirgli una rivoluzionaria funzione urbana. Tra i protagonisti del nuovo spazio c'è anche **Chef Express**, che qui gestisce due locali, la 166a steakhouse a marchio **Roadhouse Restaurant** e il 16° fast casual a tema messicano **Billy Tacos**, e altrettanti in licenza, **McDonald's** (il 21° operato nel Belpaese dal colosso della ristorazione in concessione del **Gruppo Cremonini**) e lo storico brand napoletano di caffetteria **Il Vero Bar del Professore**.
Questi gli altri 10 marchi, tra ristoranti e bar, presenti nella food hall: **Al Dente**, **Cuori di sfogliatella**, **Bottega Prosecco**, **Heineken Beers & Bar**, **Fresco**, **Mammamia Gelato italiano**, **Nonna Titti**, **Scaturchio**, **Toasthouse**.
Insieme all'area ristorazione, è stata anche riqualificata una parte dell'adiacente corso Novara contribuendo a dare un nuovo volto a piazza Garibaldi.

Proroga biennale per le concessioni autostradali

L'articolo 2 comma 2 del decreto Legge 121 del 10 settembre 2021 pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, recante *Disposizioni urgenti in materia di investimenti e sicurezza nel settore delle infrastrutture autostradali e idriche* stabilisce che: "In considerazione del calo di traffico registrato sulle autostrade italiane derivante dall'emergenza epidemiologica da Covid-19 e dalle relative misure di limitazione del contagio adottate dallo Stato e dalle regioni, al fine di contenere i conseguenti effetti economici e di salvaguardare i livelli occupazionali, è prorogata di due anni la durata delle concessioni in corso alla data di entrata in vigore del presente decreto, relative ai servizi di distribuzione di carbolubrificanti e ai servizi di ristoro sulla rete autostradale. La proroga non si applica in presenza di procedure di evidenza pubblica finalizzate al nuovo affidamento delle concessioni di cui al primo periodo e già definite con l'aggiudicazione alla data di entrata in vigore del presente decreto".
Si tratta di un importante riconoscimento all'azione esercitata da **AIGRIM**, che concede anche alle aziende di ristorazione un prolungamento biennale delle concessioni, al fine di poter compensare i mancati introiti determinati dal crollo del traffico autostradale dovuto alla pandemia e ai numerosi lockdown introdotti dai Governi italiani nell'ultimo anno e mezzo.

Caffè Vergnano apre 3 pdv e sbarca sulle navi di Costa Crociere

Dopo aver inaugurato tre location sulla terra ferma a Torino in corso Duca degli Abruzzi, a Pianezza (TO) in via Cassagna e a Latiano (BR) in piazza Umberto, **Caffè Vergnano** prende il largo sulle navi targate *Costa Crociere*: nei bar di tutti i transatlantici della flotta dell'armatore verrà servito l'autentico espresso italiano della torrefazione piemontese e la sua miscela inconfondibile verrà utilizzata per la preparazione delle tante specialità a base di caffè presenti nelle bar list di bordo.
Si parte dall'ammiraglia "green" *Costa Smeralda*, dove ha aperto la prima caffetteria a marchio **Caffè Vergnano 1882** su una nave da crociera.
L'accordo testimonia la volontà delle due aziende di fare sistema per promuovere l'eccellenza italiana e l'attenzione alla sostenibilità, valore fondante di entrambe le realtà.

Nhood attiva la prima ghost kitchen in un mall

La prima ghost kitchen dentro un mall italiano ha aperto nel *Centro Porte di Torino*, uno dei 50 gestiti da **Nhood**. L'obiettivo dell'iniziativa intrapresa sull'onda del boom del food delivery e delle cucine fantasma dalla società di servizi immobiliari focalizzata sugli asset mixed use e sulle riqualifiche urbane, attiva nel retail real estate è presto detto: sviluppare nuovi servizi complementari e sinergici alla ristorazione tradizionale per incrementare il fatturato dei ristoratori del 10%.

Come? Intanto attraverso due inediti virtual brand, il messicano **Pacho** e l'hamburgeria **Ultrasmash**, sviluppati in collaborazione con **Kuiri**, uno dei principali player specializzati nelle cucine fantasma. Sono già disponibili a pranzo e a cena sulle principali piattaforme di delivery e in versione asporto dalla finestra pick up posizionata vicino all'ingresso del centro, raggiungibile dal parcheggio senza entrare in galleria. Per accedere al servizio, basta usare l'app multiordine già in uso presso i centri commerciali di Nhood a Monza, Vimodrone e Sassari.

È stata **Alessandra Nannini**, Food Strategy & Development Manager di Nhood a spiegare la ratio del progetto, che è quella di offrire ai tenant un prodotto studiato per il delivery e il take away là dove manca, un servizio complementare che soddisfa i nuovi clienti anche in fasce tradizionalmente meno coperte dai ristoratori nei mall, il tutto utilizzando le cucine esistenti.

Vivenda: al via il servizio di ristorazione nelle scuole di Asti

Vivenda ha avviato il servizio di refezione scuole primarie e secondarie del **Comune di Asti**.

Sono quasi 3.000 i pasti giornalieri che dal 20 settembre vengono distribuiti in 38 scuole astigiane, preparati nella cucina centrale da 1.000 mq che Vivenda (che serve 36 milioni di pasti all'anno preparati in oltre 1.250 impianti di produzione in tutta Italia ristoranti aziendali, scuole, ospedali, cliniche, case di cura e di riposo) ha organizzato in città, dotati di macchinari tecnologicamente avanzati per la preparazione del cibo, con celle frigorifere e forni di ultima generazione. Allestiti in base al numero di scuole da raggiungere, i veicoli per il trasporto sono perfettamente coibentati, a garanzia del corretto mantenimento delle temperature del cibo. Preparato a partire da produzioni derivate da agricoltura biologica, filiera corta, Km 0 nonché con molte materie prime acquisite anche dal circuito equo-solidale.

Il pranzo può essere servito nelle classi o nei refettori, laddove è possibile ripristinarli a seguito delle normative imposte dal Covid. L'azienda informerà su menu, ricette, prodotti alimentari, etc. attraverso i suoi profili FB (www.facebook.com/VivendaLaCascinaPiemonte) e Instagram (www.instagram.com/vivenda_lacascinacoop). Inoltre, per essere sempre certa di offrire un servizio rispondente alle aspettative e esigenze degli scolari, Vivenda intende rilevare il loro gradimento attraverso un sondaggio, che ha pianificato di avviare da novembre.

La doppietta di Poke House tra Roma e Londra

Doppio debutto a Roma e a Londra: non smette di espandersi la rete di **Poke House**, il brand italiano che dopo aver portato i sapori del pokè hawaiano in salsa californiana a Milano e Torino, ha virato decisamente sullo sviluppo anche all'estero, con diverse operazioni in Europa, aprendo location a Barcellona, Parigi, Madrid, Lisbona e, adesso, anche nella capitale britannica. Ma senza dimenticare la madrepatria, dove infatti ha inaugurato nella Città Eterna la prima location. Collocata in via del Gambero 36, si estende su 150 metri quadri più un luminoso dehor, combinando alcuni elementi architettonici dello storico edificio che la ospita (eleganti travi a vista e suggestivi affreschi) con il tocco esotico di Poke House. Che replicherà a ottobre in zona Eur con un secondo pdv nella capitale italiana. Intanto, è quella di sua maestà Elisabetta che vede la start up italiana tagliare il nastro al suo primo negozio, in linea con una strategia di sviluppo che **Matteo Pichi**, co-founder con **Vittoria Zanetti** e ceo di Poke House ha così riassunto: "Il nostro obiettivo è portare una Poke House in ogni angolo iconico delle grandi città europee, creando non delle semplici location ma dei luoghi di incontro dove l'autenticità e la qualità gastronomica del nostro brand si fondono in armonia con la storia e l'attitudine della città che ci ospita, dando vita a un'atmosfera magica e unica nel suo genere". Detto, fatto: Poke House Portobello ha aperto nel cuore di Notting Hill, al 214 della mitica Portobello Road, risultato della recente acquisizione dei locali di Ahi Pokè, una catena con sei punti vendita concentrati a Londra, che cominciano dunque a essere rebrandizzati con l'insegna italiana, che in patria conta già 33 location attive.

Gara da 111 milioni per trovare partner privato a SIAF

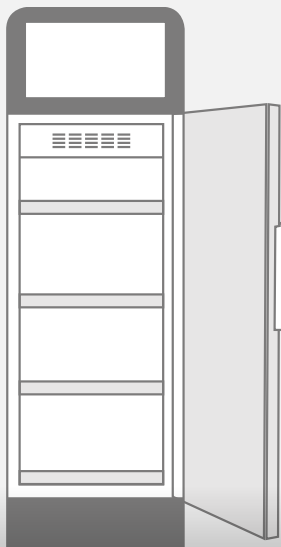
La società di ristorazione collettiva **SIAF** (Servizi Integrati Area Fiorentina), azienda a maggioranza pubblica con sede a **Bagno a Ripoli** (FI), cerca il nuovo socio privato per l'affidamento del servizio di ristorazione dei comuni di **Bagno a Ripoli**, **Borgo San Lorenzo**, **Dicomano**, **Pelago**, **Pontassieve**, **Rufina**, **Scarperia** e **San Piero**, **Vicchio**, e dell'ambito fiorentino dell'**Azienda Ausl Toscana Centro**. Una gara dai numeri imponenti: vale infatti oltre 111 milioni di euro e un numero di pasti che, quando il servizio entrerà a pieno regime in tutti i Comuni soci nel 2023, supererà i due milioni all'anno, dai 245.000 attuali.
Il bando di gara resterà aperto fino al 18 ottobre e con l'individuazione del nuovo soggetto privato disegnerà il volto dell'azienda per i prossimi nove anni. Il privato deterrà il 48% delle azioni, mentre la maggioranza pubblica del 52% resterà suddivisa tra il Comune di Bagno a Ripoli, i comuni soci del Mugello e della Valdisieve, e l'Ausl Toscana Centro. Creata nel 2002 per volontà del Comune di Bagno a Ripoli, dell'allora Azienda Sanitaria Locale 10 di Firenze e del partner privato **Gemeaz Cusin Spa** (poi **Gemeaz Elior SpA**), nel giugno scorso sono entrate in SIAF anche i Comuni di Borgo San Lorenzo, Dicomano, Pelago, Pontassieve, Rufina, Scarperia e San Piero, Vicchio. Quando nel 2023 arriveranno a scadenza gli attuali contratti di servizio e tutti i nuovi comuni soci impiegheranno la società di Servizi come fornitore per le mense dei loro alunni, i pasti preparati nel settore della refezione scolastica saliranno appunto a oltre un milione. E si sommeranno a circa altrettanti destinati alla ristorazione sanitaria presso gli ospedali Santa Maria Annunziata a Ponte a Niccheri, Torregalli, Piero Palagi, Santa Maria Nuova, Serristori e nell'Ospedale del Mugello, nonché in alcune residenze sanitarie dell'area fiorentina. La società si occupa inoltre di ristorazione privata e pubblica in ambito socio-sanitario e aziendale per soggetti diversi da quelli della sua compagine sociale.

Nuovo centro cottura di Gemos a Cadriano (BO)

Sono 6.000 i pasti che verranno prodotti ogni giorno nel nuovo centro cottura di **GEMOS** aperto a Cadriano (BO). La struttura, molto ampia e collocata in una zona strategica del comune emiliano, darà lavoro inizialmente a 30 persone. Il centro cottura "XXV Aprile" è un simbolo della ripartenza dopo due anni difficili che hanno messo a dura prova il comparto della ristorazione collettiva.

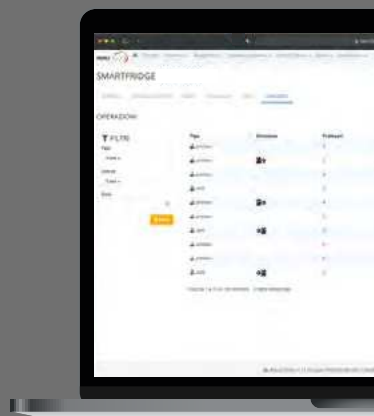
L'UNICO SISTEMA PER INNOVATIVE LOGICHE DI BUSINESS

Ristocloud propone una soluzione "chiavi in mano", completa, facile da configurare e totalmente controllata da remoto che consente di gestire più **micro-store self-service, aperti H24 e 7 giorni su 7, senza personale**, per soddisfare la comodità del consumatore, nei luoghi che frequenta e con una esperienza unica ed innovativa **per il ritiro del take away prenotato e/o l'acquisto d'impulso di prodotti alimentari.**

INTELLIGENT FRIDGE

DESKTOP ENCODING STATION

ECO RFID TAGS

RISTOCLOUD USER EXPERIENCE

RISTOCLOUD CONTROL SYSTEM

SERVICE & SUPPORT

www.ristocloudgroup.com/ims

Stazioni, strade e retail park: Chef Express a tutto campo

Oltre a 4 location aperte nella nuova food hall della stazione fs di **Napoli Centrale**, con le insegne proprietarie **Roadhouse Restaurant** e **Billy Tacos** e in veste di licenziatario di **McDonald's** e del format **Il Vero Bar del Professore**, **Chef Express** ha tagliato il nastro ad altri locali con diversi marchi f&b del suo nutrito portfolio. Specialista del food nel canale travel, la costola del **Gruppo Cremonini** nel mondo delle concessioni e della ristorazione commerciale che a luglio aveva aperto due Roadhouse anche a Pisa e Ostia, a settembre ha inaugurato ufficialmente un nuovo bar caffetteria a marchio **Panella** e un Roadhouse Restaurant all'interno della nuova grande area di servizio Q8 a Paderno Dugnano (MI), lungo la superstrada Milano-Meda. Per Panella si tratta del settimo locale aperto da Chef Express, che nel 2017 ha stretto un accordo di licenza per sviluppare il brand in esclusiva nel canale della ristorazione in concessione. Per Roadhouse Restaurant, invece, quello di Paderno Dugnano è uno dei 166 ristoranti della catena. Sviluppato su 410 mq, di cui circa 95 dedicati al dehor, dotato di 210 posti a sedere (di cui 90 esterni) e con 25 dipendenti, l'azienda guidata da **Cristian Biasoni** ha anche tagliato il nastro a un ristorante asian fusion a insegna **wagamama** nel *Parco Commerciale Da Vinci* di Fiumicino, il più grande retail park d'Italia. Nato a Londa nel 1992, questo concept casual dining si espande in Italia grazie a **C&P**, la joint venture tra Chef Express e **Percassi**, operatore di riferimento nell'offerta di ristorazione multi-brand in centri commerciali, shopping mall, centri cittadini, outlet e retail park. Con l'opening romana salgono così a 6 le sedi italiane di wagamama, che vanno ad aggiungersi ai 215 ristoranti distribuiti in 22 paesi in tutto il mondo.

A Giulianova bando da 2,8 milioni per il cibo a scuola

Pubblicato sul sito istituzionale del **Comune di Giulianova** (TE) e sulla *Gazzetta Ufficiale*, il bando relativo al servizio mensa nelle scuole dell'infanzia e nelle primarie giuliesi. L'affidamento, che avrà durata quinquennale, fino al 2026, ha un valore complessivo posto a base di gara di 2,8 milioni di euro, Iva e oneri inclusi. Attraverso l'appalto pubblico, si ritiene possa essere assicurata una gestione efficace ed efficiente, rimanendo comunque assegnato all'amministrazione comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e controllo del servizio. Invariate le tariffe: le famiglie non troveranno dunque sorprese, quest'anno, nell'acquisto dei buoni pasto per i loro figli in età scolare.

Pasticceria Martesana: aumento di capitale per crescere

MEGA Holding ed *Eagle Capital Ventures*, insieme a altri soci finanziari, investono 1,5 milioni di euro e acquisiscono una quota di maggioranza in **Pasticceria Martesana**. La storica bottega milanese fondata nel 1966 dal pastry chef **Vincenzo Santoro** nella sede primigenia di via Cagliero, che adesso opera anche in altri tre punti di vendita in città (in via Sarpi, in zona Sant'Agostino e da pochi giorni all'interno del **Mercato Centrale** della Stazione FS di Milano), con questa operazione intendono favorire lo sviluppo del marchio. In che modo? Attraverso il preliminare rafforzamento dell'organizzazione aziendale mediante un approccio marketing oriented. Nuove risorse verranno poi investite per il consolidamento della brand image della pasticceria e la sua espansione a livello locale e nazionale; saranno attivate quindi nuove partnership all'interno del mondo delle eccellenze Horeca e continuerà lo sviluppo del canale e-commerce. Obiettivo: il raddoppio del fatturato entro i prossimi tre anni.
Promotori dell'accordo siglato con Pasticceria Martesana sono da un lato il gruppo MEGA Holding, con **Gianmaria Brusini**,

founding partner e ceo e **Marco Boroli**, founding partner ed executive chairman, e, dall'altro Eagle Capital Ventures, con il suo fondatore **Federico Isenburg** e **Luca Tartaglia** coinvestor e nuovo direttore generale dell'azienda.

Milano Ristorazione: dagli scarti biogas per il depuratore

Dagli scarti delle mense milanesi nasce il biogas per alimentare un depuratore: accordo nel segno dell'economia circolare tra **Milano Ristorazione**, partecipata del **Comune di Milano** che serve le scuole meneghine, e il **Gruppo Cap**, che gestisce il servizio idrico integrato dei comuni della Città metropolitana. Risultato: il depuratore di Robecco sul Naviglio (MI) sfrutterà il biogas prodotto con gli scarti delle mense del capoluogo, che diventeranno dunque bioenergia. Come? Il prodotto ottenuto dalla separazione di grassi e oli animali e vegetali dal complesso delle acque di scarico della cucina di via Sammartini – che si occupa della preparazione di pasti per mense scolastiche e Rsa – viene convertito in biogas attraverso il processo di fermentazione tipico dei biodigestori anaerobici, che servono per trasformare i fanghi di depurazione in energia elettrica e termica, che va poi ad alimentare l'impianto di Robecco al servizio dei cittadini dell'alto milanese. Ogni mese, dal centro di cottura vengono prelevate circa 10 tonnellate di grassi di scarto, in forma liquida, provenienti dalla preparazione dei pasti.
Il progetto è stato validato dal *Politecnico di Milano* che, su incarico di Cap, ha testato in fase preliminare la tipologia di grassi utilizzati certificandone il loro grado di biodegradabilità e quindi l'idoneità a essere trattati nei biodigestori.
L'Italia è leader in Europa nel campo del biogas, con 1.600 impianti attivi.

Equinox acquisisce il 40% del capitale sociale di Pizzium

Pizzium annuncia l'ingresso di **Equinox** nella propria compagine. La società di private equity ha acquisito il 40% del capitale del concept di pizzerie napoletane fondato nel 2017 a Milano, con un'operazione che ha visto un mix di aumento di capitale inscindibile pari a 6 milioni di euro e acquisto di azioni dai precedenti azionisti. Il controllo e la gestione del business restano nelle mani di **Stefano Saturnino**, cofondatore e AD di Pizzium, e di **Nanni Arbellini**, cofondatore e responsabile dello sviluppo prodotto. L'obiettivo che sta dietro l'operazione è ambizioso: Saturnino parla infatti di un piano di espansione che mira a raddoppiare la dimensione attuale, con l'apertura di almeno 20 nuove pizzerie nei prossimi due anni. Attualmente sono 22 i pdv in Italia, che consentiranno alla fine dell'anno di tornare al fatturato della catena pre Covid. Destinato poi a impennarsi fino a 40 nel 2023 con un Ebitda margin superiore al 20% già a fine 2021, secondo quanto contenuto nel piano industriale del format.
Secondo **Angelo Facchinetti**, che ne è partner, con questo investimento Equinox continua la diversificazione del portafoglio con un marchio che gode di un'elevata riconoscibilità sul mercato.

Fabrizio Ruggiero è il nuovo DG e AD di Edenred Italia

Fabrizio Ruggiero prende il timone di **Edenred Italia**, costola italiana del gruppo leader mondiale nelle soluzioni digitali per i lavoratori, dalla pausa pranzo alla conciliazione della vita privata e lavorativa.
Gli obiettivi principali del manager saranno proseguire e implementare il percorso di crescita e innovazione che ha portato negli ultimi anni Edenred Italia ai vertici del mercato di riferimento in termini di risultati e di qualità delle soluzioni offerte, pensate sempre più in un'ottica digitale.
Laureato presso l'*Università la Sapienza* di Roma in Economia Aziendale e con un Master in Business Administration al *MIP - Politecnico di Milano*, Ruggiero vanta importanti esperienze nei settori "Leisure, Travel & Transportation" e "Business & Financial Services".
Inoltre, dal 2014 al 2016 ha ricoperto il ruolo di presidente di *ANIASA*, l'associazione di Confindustria che riunisce le imprese che svolgono attività di noleggio veicoli, car sharing e servizi collegati alla mobilità.

FABRIZIO RUGGIERO,
Direttore Generale e Amministratore Delegato Edenred Italia

Autogrill amplia l'offerta con 6 nuovi locali nell'aeroporto di Bali

Il **Gruppo Autogrill**, tramite la propria controllata **HMSHost International**, si è aggiudicato un nuovo contratto per l'apertura di altri sei punti vendita all'interno dell'aeroporto internazionale *I Gusti Ngurah Rai* di Bali, in Indonesia. Il contratto, con ricavi stimati di oltre 34 milioni di euro per sei anni, prevede l'apertura delle nuove location tra le partenze e gli arrivi internazionali e nazionali dello scalo, e arriva dopo quello annunciato nel maggio scorso, che ha portato all'aggiudicazione di cinque pdv per cinque anni. Con questa nuova assegnazione, nell'hub – dove transitano 25 milioni di passeggeri all'anno – HMSHost International gestirà 12 punti di ristoro. Tra i marchi che verranno portati nello scalo ci sono brand internazionali come **Pizza Hut** e locali come **The Coffee Club** e **High Tide Bar**.

Come ti rinnovo l'offerta f&b al... Centro (di Arese)

Cinque anni dopo la sua inaugurazione, **il Centro** di Arese (MI) ha completato il restyling della food court. L'importanza dell'offerta f&b nell'immenso mall a nord di Milano è testimoniata dall'aumento del numero delle location ristorative, che dalle 22 delle origini sono diventate 34, mentre i posti a sedere complessivi sono circa 550 senza contare quelli all'interno delle singole location affacciata sulla corte del cibo. Una potenza di fuoco che ha portato la ristorazione a rappresentare il 10% del giro d'affari del centro, che conta oltre 200 negozi.
L'area dedicata a rifocillare i 15 milioni di frequentatori dello shopping center di proprietà di **Finiper** (cifra registrata prima del Covid) è dunque adesso rinnovata nel look, nei materiali e arricchita di ulteriori contenuti. Come ci hanno spiegato i massimi responsabili della struttura, lo scopo era quello di renderla più bella e fruibile, anche per coloro i quali non devono solo mangiare ma vogliono passare del tempo, sia che sia libero o dedicato allo studio e al lavoro. Una tendenza a dilatare i tempi di permanenza testimoniata peraltro da una media che nel mall realizzato dove un tempo sorgeva l'*Alfa Romeo* si attesta attorno alle 3 ore. L'area è dunque ora attrezzata per far fronte a una richiesta di oltre 6 milioni di consumazioni all'anno, in una struttura che vede una altissimo turnover della clientela ogni anno, pari al 12%.

Il restyling della food court vede la conferma della presenza di tutte le insegne ristorative già presenti e che il pubblico ha dimostrato di prediligere come **McDonalds**, **KFC**, **Roadhouse**, **Dispensa Emilia**, **La Piadineria** e molte altre. L'apertura è inoltre coincisa anche con l'arrivo di una delle novità più attese: nel cuore dell'area ha aperto **RIPIENE**, un innovativo brand ristorativo che rivisita la classica Jacket Potato anglosassone in chiave italiana.

Rossopomodoro a tutta crescita con Grandi Stazioni Retail

Dall'accordo strategico fra **Rossopomodoro** e **Grandi Stazioni Retail** nasce un piano di nuove aperture nelle principali stazioni ferroviarie italiane per il brand principe di casa **Sebeto**. Società partenopea che, con **Rossosapore** e **Anema e cozze**, conta oltre 140 punti vendita tra Italia e estero e si prepara ad aprire nei più importanti centri strategici del flusso di passeggeri d'Italia, come ha sottolineato **Roberto Colombo**. L'Ad della società che dal 2018 è controllata all'80% da **Op Capita**, considera questa partnership pilastro del progetto di sviluppo del marchio di pizza napoletana. Il circuito di Gsr comprende infatti 14 scali ferroviari, tra i quali Roma Termini (850 treni al giorno e 480.000 frequentatori quotidiani) e la Stazione Centrale di Milano (500 convogli e 320.000 persone in transito). La collaborazione è iniziata oltre dieci anni fa con le aperture di Rossopomodoro a Milano Centrale e Venezia Santa Lucia; proseguirà nei prossimi dodici mesi con tre nuovi insediamenti a Torino Porta Nuova, Bologna Centrale e Roma Termini e la ricollocazione del ristorante dello scalo meneghino.
E non è tutto: nelle stazioni di Torino e Bologna, così come già a Milano e Venezia, Rossopomodoro sarà presente, oltre che con la sua ristorazione tradizionale con servizio al tavolo, anche con **'A Puteca** (che in napoletano significa bottega) vale a dire la vendita al banco delle specialità dello street food partenopeo.

ROBERTO COLOMBO,
AD Sebeto

Sodexo gestirà la ristorazione del Comune di Gradisca (GO)

Sodexo si è aggiudicata la gara quinquennale per la gestione del centro cottura del **Comune di Gradisca**, in provincia di Gorizia: a fronte di un offerta di poco meno di 2 milioni di euro, la branca italiana della multinazionale transalpina avrà in carico la ristorazione delle scuole, della casa di riposo e l'erogazione dei pasti a domicilio nel territorio comunale.
Il numero presunto di pasti annui che verranno erogati annualmente è così suddiviso: 35 mila per scuole e centri estivi; 21 mila per la casa di riposo comunale di via della Campagnola (la stessa dove è ubicato il centro cottura); e infine 11 mila (sono raddoppiati rispetto a 8 anni fa) pasti caldi a domicilio.
Si tratta di un appalto improntato all'ecosostenibilità: la giunta comunale ha infatti da tempo avviato la politica di ridotto impatto ambientale per le mense, con l'impiego ad esempio di borracce d'acqua riempite da casa dai bambini, che ha portato ad eliminare 20 mila pet all'anno.

CIRFOOD fa sua la ristorazione a Suzzara (MN)

Sarò la **CIRFOOD** a gestire il servizio di ristorazione scolastica nei servizi educativi (asilo nido comunale e sezione primavera), nelle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del **Comune di Suzzara** (MN), e nei centri ricreativi estivi comunali, eventualmente attivati.
Il contratto ha durata quinquennale (dal 1° settembre 2021 al 31 agosto 2026) rinnovabili alle stesse condizioni per ulteriori cinque.
Il numero medio di pasti presunti, sulla base dell'organizzazione scolastica pre Covid-19, riferiti alla concessione del servizio, è di circa 110mila all'anno, di cui circa 11mila preparati presso la cucina interna, per un totale presunto per i 5 anni di 550mila pasti.
Le tariffe a carico delle famiglie rimarranno invariate. Cambi in vista per l'organizzazione del servizio per il perdurare dell'emergenza sanitaria nel rispetto delle norme sul distanziamento a tutela dell'utenza. Nella scelta del fornitore del servizio, l'amministrazione ha privilegiato la qualità e l'ecosostenibilità, mediante la preferenza accordata a derrate alimentari (prodotti a km 0, certificazione fornitori, etc.); un piano dei trasporti con automezzi a basso impatto ambientale; la fornitura di acqua con metodi a basso impatto ambientale da implementare nel tempo; la fornitura prodotti provenienti dal mercato equo e solidale, l'attivazione di un sistema di monitoraggio delle rimanenze nei refettori (così da individuare le pietanze critiche) e alla distribuzione del sacchetto *Aiutaci a ridurre lo spreco*.

McPlant dall'UK al resto del mondo

Dopo tre anni di progettazione e sviluppo, ha debuttato nei locali britannici di **McDonald's** il *McPlant*, il primo hamburger vegano del colosso USA dell'hamburger espresso. E dal 2022 arriverà nei pdv Big Mac in tutto il mondo.
La richiesta di alimenti vegan è da anni in crescita in tutta Europa e in particolare nel regno di sua maestà Elisabetta II. Secondo una ricerca condotta da *Mintel*, circa il 16% dei prodotti lanciati nei supermercati inglesi nel 2018 era vegano. Un dato impressionante considerando che nel 2015 si era all'8%. Da qui anche la scelta della multinazionale americana di fast food.
Il McPlant è servito in una scatola di cartone particolare. Il tortino, progettato in collaborazione con l'azienda statunitense **Beyond Meat**, è un po' più spesso di quello di un Big Mac. Il McPlant ha 429 calorie, rispetto alle 518 del classico panino standard di McDonald's.

Occupazione e debito pubblico:

le sfide più urgenti

Mentre siamo entrati nel terzo autunno consecutivo durante il quale il mondo dovrà fare i conti con il Covid, cresce l'amara percezione che non ci libereremo presto da questa peste moderna.

Il vaccino - cioè l'unica arma efficace di cui, allo stato, disponiamo per contrastarla - ha raggiunto un livello rilevante di diffusione solo nella parte sviluppata della terra, mentre altrove è poco presente. Questa situazione – insieme alla riluttanza a vaccinarsi di settori delle società avanzate- ostacola il totale sradicamento della pandemia. Inutile, perciò, sbandierare illusioni che l'evidenza smentisce.

Rispetto all'autunno 2019, cioè da quando il Covid ha iniziato a invadere il globo, c'è, tuttavia, una differenza importante che non va sottovalutata.

Proprio grazie al vaccino, infatti, il mondo sta "metabolizzando" il virus: ne soffre e lo combatte ma riesce ad andare avanti, almeno sul fronte della produzione e degli scambi.

Le conferme non mancano: ad agosto l'economia mondiale, indica una nota dell'Istat del 10 settembre, ha continuato a segnare un andamento sostanzialmente positivo. La domanda globale di beni è superiore a quella pre-crisi: si deve perciò ritenere che la fase di crescita del commercio internazionale sia destinata a proseguire nella parte finale dell'anno.

Stati Uniti e Cina continuano a fare da battistrada della ripresa (pur se con segnali di raffreddamento nel colosso asiatico) e nell'area Euro il tasso di crescita del Pil, a fine giugno, è stato rivisto al rialzo (+2%).

L'Italia sta andando meglio della media dell'Eurozona e anche rispetto a Francia e Germania. Spicca il dato del settore manifatturiero: la nostra produzione industriale, al netto delle costruzioni, a luglio ha superato i livelli pre-crisi.

Fitch, autorità nel rating a livello mondiale, nel suo "Global outlook" del 15 settembre ha rivisto, migliorandole, le previsioni sull'Italia. L'agenzia ritiene che riusciremo a ottenere una crescita del 5,7% del Pil 2021 e che, nel secondo trimestre del prossimo anno, il nostro Paese possa tornare ai livelli precedenti alla pandemia.

Una valutazione fiduciosa sulle prospettive economiche dell'Italia traspare anche dalla Nadef 2022, la nota di aggiornamento del quadro economico nazionale approntata dal Governo per il Parlamento. Il testo prevede un Pil in crescita intorno al 6 per cento.

Le positive valutazioni delle istituzioni e degli analisti trovano riscontri anche nella percezione prevalente nel Paese. Il "Radar" – sondaggio periodico della SWG – mostra che all'inizio dell'anno il 60% del campione si aspettava un peggioramento della situazione economica. A metà settembre questa quota si è ridotta al 25 per cento.

Gli ottimisti invece, che a gennaio erano uno sparuto 8% del campione, a metà settembre erano più che raddoppiati (20%).

Ma sarebbe davvero azzardato trarre da queste indicazioni la conclusione che, per l'Italia, la strada sia tutta in discesa. Al contrario, tra la fine dell'anno e gli inizi del 2022, il Paese si troverà di fronte a molte sfide decisive per il suo futuro. Prime, fra tutte, quelle dell'occupazione e del debito pubblico.

L'Istat, con le sue ultime analisi, ci consente di valutare quanto devastante sia stato il colpo inferto dal virus all'occupazione: oltre 1,2 milioni di posti di lavoro

bruciati tra il secondo trimestre 2019 e il giugno scorso. Di questi la ripresa, che ha preso forza soprattutto durante l'estate, ha consentito il recupero di 520mila unità. Il buco resta perciò enorme, tanto più che i nuovi contratti riguardano, in larga misura, assunzioni a termine.
È perciò urgente – al di là dei ristori e dei sussidi, interventi spesso obbligati ma alla lunga poco efficaci e distorsivi - rinnovare e irrobustire la politica del lavoro, a partire dalla formazione.
Sembra utile basarsi su tre orientamenti cardine: a) non si può pensare che la pandemia sia una fugace parentesi: va piuttosto considerata come una spinta, imprevista e brutale, al mutamento di diversi modi di vita della nostra società che avrà riflessi duraturi anche nell'ambito produttivo. Di conseguenza alcuni settori, più duramente colpiti, andranno considerati con un'attenzione più mirata; b) una nuova politica del lavoro deve poi essere coerente con gli obiettivi di transizione ecologica che il Paese si è dato e che – come in questi giorni va emergendo con chiarezza – comportano scelte sociali e di politica industriale rilevanti. Sarebbe pericoloso trascurare questo aspetto, specie in una stagione, come l'attuale, di tensioni inflazionistiche con rincaro dei prezzi o difficoltà di approvvigionamento per prodotti importanti, dagli energetici, ai microchip e al grano; c) appare indispensabile individuare un punto di equilibrio tra esigenze sociali e obiettivi produttivi.
Nell'insieme si tratta di un rebus che, per quanto arduo, va risolto. Se, infatti, non si conseguiranno gli obiettivi di crescita che l'Esecutivo ha indicato nella Nadef il contraccolpo sarebbe pesante per il Paese e per i suoi rapporti con l'Unione Europea. Ed è su questo punto che il tema del lavoro s'incrocia con quello del debito pubblico. Senza una forte crescita, da proiettare anche nei prossimi anni, non sarebbero possibili né lo sviluppo dell'occupazione né l'equilibrio della finanza pubblica. Ipotesi, quest'ultima, assai pericolosa per un Paese, come il nostro, il cui debito supera i 2.700 miliardi di euro e rappresenta il 160% di quanto produciamo in un anno.
Senza dimenticare che nel 2023 – dopo una lunga sospensione- si tornerà a norme europee più stringenti sui conti pubblici. Un segnale in questo senso è la decisione (9 settembre) della Banca centrale europea di rallentare gli acquisti dei titoli degli Stati membri: una mossa di portata limitata ma presa con l'intento di ricordare a tutti che la tolleranza praticata nei giorni più aspri dell'emergenza pandemica non durerà in eterno. Un approccio simile riguarda il Piano di ripresa e resilienza adottato dall'Unione Europea. Per l'Italia si tratta di 220 miliardi di euro indispensabili per riparare ai guasti del Covid e affrontare meglio, con un paese rafforzato e modernizzato, le dure sfide che si profilano sull'orizzonte internazionale. È uno strumento formidabile, ma questi fondi non cadono dal cielo. Arriveranno se, entro il 2026, verranno realizzate le riforme concordate con la Ue. Il che comporta un impegno legislativo e organizzativo di straordinaria portata da compiere in tempi serrati. Di questo molti – e non solo fra i comuni cittadini - sembrano aver perso memoria con il rischio che la finestra di opportunità aperta dall'Europa a un tratto si richiuda bruscamente. In un simile caso, davvero poco auspicabile, lo scenario italiano tornerebbe a farsi oscuro.

Antonio Duva

PREMIO RIVOLTO A TUTTE LE CATENE DI RISTORAZIONE CHE OPERANO IN ITALIA!
UNA FORMIDABILE OCCASIONE DI CONFRONTO, COMUNICAZIONE, NETWORKING FRA OPERATORI E FORNITORI DI PRODOTTI E SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

SPONSOR PLATINUM

SPONSOR GOLD

SPONSOR SILVER

PROMOSSO DA

Eventi EDIFIS

ASSOCIAZIONI PARTNER

EDIFIS SRL
VIALE CONI ZUGNA, 71
20144 MILANO
INFO@FOODSERVICEAWARD.IT
WWW.FOODSERVICEAWARD.IT

PARTECIPA ANCHE TU!

CHIUSURA ISCRIZIONI 8 OTTOBRE 2021

CANDIDATI AL 4 OTTOBRE 2021

CAFFE PASCUCCI

WIENER HAUS

PREMIAZIONE E GALA DINNER

18 NOVEMBRE 2021!

PER PARTECIPARE E SPONSORIZZARE:
INFO@FOODSERVICEAWARD.IT

Per un futuro **migliore**

Sulla via della qualità intrapresa ormai da anni da parte di molte SRC, sono ancora tanti gli ostacoli da superare. Non ultimo quello della sostenibilità economica

di A.A.

La ristorazione scolastica è ripartita in un clima diverso. Il fronte della pandemia arretra grazie all'offensiva dei vaccini e alla messa in atto di protocolli sulla sicurezza sanitaria sempre più collaudati. Le incertezze restano, ma fanno meno paura rispetto a un anno fa quando il ritorno in classe dopo le chiusure di primavera portava con sé un carico di timori e paure difficile da sostenere.

Oggi siamo tutti più pronti e consapevoli degli strumenti che abbiamo a disposizione per fronteggiare un'emergenza sanitaria che, va detto ancora un volta, ha pesato sui bilanci delle società di ristorazione e ridisegnato in parte l'organizzazione di un servizio che negli anni ha mostrato di saper centrare obiettivi di efficienza crescente.

Ma se lasciamo per un attimo da parte la pandemia e come

CAMST (solo cooperativa non gruppo - Dati 2020)
Giro d'affari divisione scuole in Mln di euro: **113,5** Pasti erogati divisione scuole: **21,6 milioni di pasti** Derrate movimentate (tonnellate): **13.486** Percentuale prodotti biologici: **36%** Percentuale diete speciali: **10%** Addetti ristorazione scolastica: **4266**

ha inciso sull'attività delle SRC negli ultimi mesi, è bene ricordare che la ristorazione scolastica è alle prese ormai da tempo con una serie di criticità che rischiano di mandare alla deriva un settore strategico.
Parliamo delle casse sempre vuote degli Enti pubblici che provocano pressione sui prezzi. Parliamo delle gare che dietro il meccanismo dell'offerta economicamente più vantaggiosa magari con punteggi che arrivano anche al 70% per la qualità e 30% al prezzo, si trasformano dopo una serie di formule matematiche discutibili in gare al prezzo più basso. Non possiamo non citare anche come il ricorso a Centrali Uniche di Committenza (CUC) allontani le società di ristorazione dalle reali esigenze dei comuni rendendo più difficile individuare i bisogni specifici di ciascun cliente. Per non parlare dei CAM che pur con il loro carico di positività, inducono a premiare una serie di promesse molto spesso difficili da mantenere in ogni momento dell'anno.
Temi su cui il dibattito continua a svilupparsi e sui cui i principali operatori della scolastica hanno le idee molto chiare.
"*Sarebbe auspicabile che le aziende di ristorazione assieme agli enti che bandiscono le gare trovassero, attraverso un maggiore dialogo, un equilibrio diverso e riuscissero a valorizzare i fattori premianti di un servizio di erogazione di refezione scolastica*", suggerisce **Filippo De Luca**, direttore commerciale ristorazione collettiva di Camst.

FILIPPO DE LUCA,
direttore commerciale ristorazione collettiva di Camst

"*Stiamo assistendo a gare con basi d'asta sempre più basse a fronte di richieste sempre più alte legate alla qualità delle materie prime, a materiali sostenibili, sistemi digitali e processi green. Tutte richieste pienamente in linea con la nostra visione, ma che devono tener conto dei relativi costi*" è il pensiero di **Luca Brambilla** National Key Account Director Ristorazione Scolastica di CIRFOOD, che prosegue: "*Parliamo di marginalità che giorno dopo giorno vanno ad assottigliarsi e, necessariamente, alla fine, sarà il servizio di ristorazione scolastica a farne le spese, con il rischio di importanti ricadute occupazionali*".
"*Per quanto riguarda le modalità di appalto e aggiudicazione delle gare*", interviene **Stefano Barassi**, Responsabile Education di Elior, "*riteniamo importante favorire meccanismi in grado di valorizzare la qualità offerta e i servizi richiesti, ovviamente nel rispetto della sostenibilità economica del servizio. Se questo si verificasse per gli appalti in concessione, servizi come la gestione della riscossione dei crediti diventerebbe un servizio aggiuntivo svolto per il Comune, che però manterrebbe la copertura economica in caso di inadempienza*".
"*Sul tema degli appalti possiamo dire*", interviene **Franco Bruschi**, Direttore Segmento Education di Sodexo Italia, "*che in linea generale nell'ultima campagna gare non si sono notati incrementi delle concessioni, e questo si può considerare un segnale positivo, anche se ancora debole per indicare una inversione di tendenza. Non*

CIRFOOD (Dati 2019)
Giro d'affari in Mln di euro: **233** Pasti erogati: **42 mln** Derrate movimentate (tonnellate): **21.000** Percentuale prodotti biologici: **42%** Percentuale diete speciali sanitarie: **7,2%** Plessi scolastici serviti: **circa 21.000** Addetti ristorazione scolastica: **5.600**

LUCA BRAMBILLA,
National Key Account Director Ristorazione Scolastica di CIRFOOD

ci sono state neanche forti pressioni sui prezzi posti a base d'asta, per contro sono sempre maggiori gli oneri posti a carico delle società appaltatrici e le richieste di miglioramento rispetto ai nuovi CAM con un evidente impatto sul risultato economico per le aziende del settore".

STEFANO BARASSI,
Responsabile Education di Elior

Qualcuno pensa alla gestione in house

Mentre gli sforzi di tutte le SRC per garantire un pasto sano ed equilibrato agli scolari italiani sono sotto gli occhi di tutti, c'è chi pensa di dire basta all'esternalizzazione del servizio di ristorazione nelle scuole.
È il caso del comune di Firenze che ha mosso i primi passi verso la gestione diretta dei 15 centri cottura di proprietà comunale che oggi sono gestiti da aziende private e che producono e distribuiscono 20 mila pasti al giorno in 28 scuole comunali e 87 statali. La scelta fa discutere anche perché parte dal presupposto che il coinvolgimento pubblico sia garanzia di una maggiore qualità del servizio.
"*Sul tema in generale*", dice De Luca di Camst "*penso che volersi privare del socio privato, dell'azienda che investe know how, innovazione e costante aggiornamento nel servizio erogato, sia un ritorno al passato*". Un tempo, tutti gestivano il servizio di refezione scolastica in autonomia ma questo meccanismo è venuto meno quando le aziende del settore hanno contributo a dare maggiore garanzia e sicurezza alimentare, più affidabilità nella procedura di tutte le attività che vengono erogate tutti i giorni e maggiore innovazione sia dal punto di vista tecnologico che di servizio. A questoo si aggiunge un'attenzione alla educazione alimentare che la maggior parte delle aziende di ristorazione riesce a sviluppare con progetti mirati.
"*Dal nostro punto di vista*", aggiunge Brambilla di CIRFOOD "*crediamo possa essere più utile predisporre gare che premino davvero le imprese serie e responsabili, dando valore alle offerte tecniche. Inoltre, è importante vengano puntualmente effettuati i doverosi controlli sul servizio da parte delle istituzioni.*
Abbiamo visto come, in passato, queste modalità di gestione in house non abbiano sempre generato i risultati sperati, sia in termini di organizzazione del servizio, che in termini economici. In sostanza, tali scelte strategiche devono essere valutate con la massima attenzione".
Anche Elior sostiene che l'esternalizzazione delle attività di ristorazione scolastica, abbia consentito ai Comuni di contenere le spese e garantire efficacemente un servizio sempre più complesso, creando un sistema sempre più specializzato in cui le società di ristorazione vanno ben oltre il compito di preparare i pasti. Negli anni infatti, nei capitolati sono stati inseriti sempre più servizi, come ad esempio la gestione della riscossione delle rette, con l'onere del recupero dei crediti, gli investimenti in attrezzature, i trasporti, la manutenzione degli impianti, etc. Le società di ristorazione si sono quindi evolute nella direzione di organizzazioni in grado di ottemperare a questa complessità.
"*Per questo motivo*", dice Barassi di Elior "*ritengo che i Comuni, con il ritorno della gestione in house, difficilmente riusciranno a raggiungere l'obiettivo di risparmiare risorse, soprattutto per quanto riguarda la possibilità di fare economie di scala nell'acquisto delle materie prime o nella gestione dei dipendenti*". Anche Bruschi di Sodexo Italia si unisce al coro di chi sostiene che lavorare in house richieda un'organizzazione fortemente specializzata per rispondere adeguatamente a tutte le esigenze e alle normative in essere e questo si traduce in un'attività economicamente molto difficile da sostenere.

ELIOR RISTORAZIONE SPA
(Dati 2020)

Giro d'affari divisione scuole in Mln di euro: **60**
Pasti erogati divisione scuole: **12,3 milioni**
Derrate movimentate (tonnellate): **10.171**
Percentuale prodotti biologici: **23%**
Numero di cucine centrali: **420**

Aspetti nutrizionali e diete speciali

L'attenzione crescente degli utenti verso l'aspetto salutistico e nutrizionale degli alimenti è un trend che accompagna la ristorazione scolastica e non solo, ormai da tempo. L'emergenza sanitaria ha indubbiamente accresciuto questa sensibilità, portando tutti noi a ripensare i nostri stili di vita e di consumo. Oggi, i fruitori sono sempre più attenti ad alimenti e cibi che siano sani e sostenibili a livello sociale, economico e ambientale, con una particolare attenzione alla tracciabilità e alla

FRANCO BRUSCHI, Direttore Segmento Education Sodexo Italia

trasparenza della filiera. Tale richiesta è frequente a scuola ma, secondo una recente ricerca condotta da Ipsos per l'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT, non trova lo stesso slancio a casa: solo il 10% dei genitori intervistati, infatti, acquista biologico e cibi a km0. Un dato che deve portare ad alcune riflessioni, anche in merito a un'eventuale revisione dei nuovi CAM.

"*Per CIRFOOD*", ci dice Brambilla, "*la qualità delle materie prime è fondamentale e distintiva e, per questo, già da molti anni è stato costituito costituito un gruppo di lavoro interfunzionale con lo scopo di valutare le segnalazioni che arrivano dal mondo esterno per innovare le ricette proposte. Tra le ipotesi che stiamo analizzando, alcune riguardano il mondo delle diete speciali, la cui richiesta negli ultimi anni è cresciuta in modo esponenziale*".

"*Sui temi della salute e della corretta nutrizione dice De Luca di Camst siamo in grado di rispondere alle diverse domande del mercato. Sicuramente questo comporta un impatto sull'organizzazione del lavoro e sui costi: dalle diverse professionalità alle materie prime. Noi come azienda siamo organizzati, pronti e innovativi nell'ampliare costantemente le proposte vegane o religiose nei nostri menu. Dall'altra parte, l'incidenza dei costi rimane un fattore importante. La personalizzazione dell'offerta, infatti, dovuta all'aumento di diete speciali dettate da esigenze etico-religiose o mediche richiede una cura e una attenzione costante da parte degli operatori del settore e sicuramente aumenta la complessità del nostro lavoro*".

Sull'argomento, il pensiero condiviso da Elior è che a scuola i bambini imparano a mangiare ciò che hanno nel piatto, senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la varietà dei menù consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini, non vengono consumati a casa. Con il contributo fondamentale del personale addetto e la collaborazione degli insegnanti, l'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata se si supera l'iniziale diffidenza. Un menù vario, basato su alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo. Tuttavia, in una società sempre più multietnica anche in età scolare, le abitudini alimentari vengono impattate da diversi fattori come le tendenze religiose, la disponibilità di materie prime, e le tradizioni locali. A questi fattori si aggiungono stili di alimentazione che prevedono l'esclusione di alcuni alimenti di origine animale o addirittura l'esclusione totale di alimenti provenienti del regno animale.

"*La nuova sfida dice Barassi, di Elior sarà sempre più, conciliare abitudini alimentari e adeguatezza nutrizionale. Altro discorso è il trattamento di patologie anche molto frequenti nei bambini, per cui la dietoterapia costituisce l'unico trattamento*".

"*L'aspetto delle diete è importante*" - sostiene Bruschi di Sodexo Italia. "*Quelle mediche e quelle etnico/religiose rappresentano ormai una parte rilevante dei pasti, con una forbice che può variare, a seconda della zona, dal 10 al 15% del totale dei pasti. Da tempo le linee guida hanno imposto una riduzione delle proteine animali; quindi, già oggi nei menu è significativa la presenza di verdure e piatti a base di proteine vegetali. Il fronte vegano è invece decisamente residuale e non rappresenta uno stile di alimentazione particolarmente richiesto*".

SODEXO ITALIA SPA

Quantità di derrate movimentate scuole (tonnellate): **17.000**
Di cui prodotti biologici (%): **25%**
Diete speciali sul totale pasti (%): **10-15%**
Numero clienti serviti: **550**
N. addetti ristorazione scolastica: **5500**

La lotta agli sprechi continua

Tutte le principali SRC sono impegnate da tempo nel difficile compito di contenere gli sprechi sia sotto forma di avanzi nei piatti, evitando per quanto possibile che il cibo finisca nel cassonetto in modo indiscriminato, sia effettuando un monitoraggio accurato dei rifiuti di lavorazione e delle eccedenze di produzione. Negli anni sono state attivate collaborazioni e iniziative che vanno in questa direzione e attenzioni particolari che cominciano nel momento in cui vengono valutati i menu, il mantenimento di grammature eque e, ovviamente il rispetto del fabbisogno previsto dalle linee guida e dai contratti in essere.

"*Tra le collaborazioni attivate*", ci dice De Luca di Camst, "*possiamo citare la partnership con Last Minute Market per la Campagna Spreco Zero, oppure il progetto "Io non spreco bag", ovvero la distribuzione nelle scuole di astucci colorati che permet-*

tono ai bambini di portare a casa la frutta o alimenti non deperibili, evitando così di lasciarli a scuola, sprecandoli. Inoltre abbiamo attivato in diversi Comuni progetti di educazione alimentare che vanno nella direzione di sensibilizzare i nostri giovani consumatori al rispetto del cibo e all'importanza del suo valore nella nostra società".

Anche CIRFOOD promuove diversi progetti che mirano a sensibilizzare gli studenti sugli sprechi alimentari: in varie scuole i bambini possono portare a casa il pane e, anche in questo caso, la frutta non consumati grazie ad apposite bag anti-spreco e grazie alla collaborazione con enti e associazioni come Caritas, Banco Alimentare e la già citata Last Minute Market, l'azienda emiliana si impegna nel redistribuire alle fasce più deboli della popolazione le eccedenze alimentari che si generano in fase di approvvigionamento. "*Inoltre*", prosegue Brambilla, "*progettiamo percorsi di educazione alimentare dedicati ai bambini, ai genitori e al personale scolastico, allo scopo di rendere facilmente assimilabili modelli alimentari più sani ed equilibrati e far scoprire il valore del cibo in tutti i suoi aspetti. Abbiamo quindi scelto di concretizzare questa visione in un percorso multidisciplinare, che consente un approccio più consapevole per creare una conoscenza e una coscienza del valore del cibo da parte dei bambini, perché, come ripetiamo spesso, sono gli adulti di domani. CIRFOOD Education è un progetto integrato di laboratori, visite didattiche, iniziative speciali e materiali ludico-informativi che, attraverso cinque aree tematiche, prevedono la partecipazione attiva di tutti gli attori che circondano il bambino*".

Favorire una sensibilizzazione ed educazione alla lotta allo spreco alimentare è una mission fondamentale anche per Elior soprattutto in un contesto come quello scolastico.

"*Su questo fronte ci impegnamo per sensibilizzare gli studenti ad una maggiore responsabilità*", dice Narassi di Elior, "*sia attraverso percorsi educativi dedicati a questo tema, che con l'adozione di best practice nella gestione delle nostre cucine. Molte delle iniziative sono decisamente concrete: in alcuni Comuni, ad esempio collaboriamo con la Fondazione Banco Alimentare su progetti di misurazione degli sprechi e su campagne di sensibilizzazione dei ragazzi su tema della lotta al food waste*".

"*Come Gruppo Sodexo - interviene Bruschi, abbiamo implementato a livello globale il progetto WasteWatch che, attraverso l'utilizzo di un software e processi oramai collaudati, ci aiuta nella riduzione dei rifiuti di lavorazione e nel monitoraggio delle eccedenze di produzione. Questa attività, unitamente al nostro sistema per la progettazione dei menu e della pianificazione degli ordini, è in grado di aiutarci ad incidere in maniera significativa sul tema degli sprechi alimentari. Naturalmente a ciò si affiancano le iniziative e collaborazione con enti locali e nazionali, tra cui il già citato Banco Alimentare e Siticibo*".

Un momento di formazione e responsabilità sociale

Per aiutarci a misurare ancora un volta l'importanza della ristorazione scolastica oggi ci viene incontro un interessante indagine condotta da IPSOS per l'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT, dal titolo "*La ristorazione a scuola: aspettative delle famiglie nel post-Covid e la desiderabilità/essenzialità del servizio*". Lasciando per un attimo da parte gli aspetti puramente nutrizionali su cui ci siao confrontati poc'anzi, colpisce come l'assenza del servizio, come conseguenza del lockdown vissuto nella primavera del 2020 abbia impattato sulle famiglie.

Le 1080 interviste raccolte da IPSOS, che sottendono un campione di papà e mamme con figli di età compresa tra i 6 e i 10 anni, residenti in comuni italiani d'Italia con e senza il servizio di mensa scolastica, tracciano un quadro che fa pensare.

In estrema sintesi, nelle famiglie intervistate, il lockdown ha evidenziato una serie di carenze che hanno inciso sulla diffusione di un modello alimentare bilanciato: poca frutta, verdura, ma anche legumi e pesce – che compongono una dieta salutare. L'indagine IPSOS pone l'accento su come, lontani da scuola, l'alimentazione dei più piccoli sia stata irregolare, meno completa e articolata. Una situazione che, per 1 bambino su 3, ha portato a un aumentato di peso.

L'inaccessibilità delle mense scolastiche ha avuto conseguenze anche sull'organizzazione familiare.

Il 40% del panel ha dovuto modificare la propria presenza al lavoro spesso utilizzando dei permessi per dar da mangiare ai bambini un terso dei quali è stato costretto a pranzare da solo.

La chiusura delle scuole per l'emergenza sanitaria non ha avuto solo conseguenze in termini di socialità e condivisione dei pasti ma ha anche interrotto un percorso formativo in termini si alimentazione sana e bilanciata che, a scuola, viene proposto proprio durante il momento del pasto.

Il business in una ciotola

L'appeal del cibo salutare e la forza del delivery trascinano il mercato del poké: la bowl hawaiana è il food trend del momento anche in Italia

di M.L. Andreis

Ben 1,74 miliardi di dollari (circa 1,48 miliardi di euro) di volume d'affari a livello mondiale e una previsione di 2,9 miliardi nel 2024: sono questi i numeri impressionanti dell'ultima moda in fatto di ristorazione, quella del pokè.
Anche in Italia, il piatto che dalle isole hawaiane ha conquistato adepti ai quattro angoli del globo va per la maggiore: il mercato delle pokerie ha registrato nel 2020 un valore di 86 milioni di euro di fatturato, passando a 98 milioni nel 2021, e si prevede possa raggiungere quota 143 milioni nel 2024.

A testimonianza del successo di questa proposta food, l'anno scorso è stata l'ottava più ordinata a domicilio, registrando una crescita di oltre il 133% rispetto al 2019. A dirlo è uno studio realizzato da **Cross Border Growth Capital**, advisor in Italia per aumenti di capitale e operazioni di finanza straordinaria per startup e Pmi.

La salute in tavola

Dietro questo successo, la crescente attenzione da parte dei consumatori alla provenienza e al valore nutrizionale dei cibi: basti dire che, nel 2020/2021, oltre il 50% dei consumatori a livello globale ha dichiarato di essere più consapevole delle proprie scelte alimentari rispetto al 2010 e questo si è riflesso anche nella scelta di piatti e ingredienti salutari, come il poké appunto.
Ebbene, questa pietanza ha tutte le carte in regola per essere classificato come healthy food: il poké nasce infatti come umile piatto tradizionale della cucina delle isole Hawaii, nella cui lingua, pronunciato "pok-ei", significa "affettare" o "tagliare a pezzetti". Preso piede soprattutto dagli anni 70, si crede che fosse già consumato dai nativi polinesiani, secoli prima dell'approdo degli occidentali nell'arcipelago. Prima di diventare il 50° e ultimo stato degli Stati Uniti d'America, le Hawaii, isole a 4.000 km dalla costa, sono state infatti porto di approdo per i navigatori di Polinesia, Portogallo, Corea, Giappone, Cina e Filippine. Il poké tradizionale hawaiano si compone di pesce fresco servito con vari condimenti quali sale marino, kukui (anche nota come noce delle Indie), alghe e altre piante marine edibili. Il

sale marino era usato invece soprattutto per insaporire il poké, ma anche per conservare il pesce.
Se il pokè ha poi fatto recentemente il giro del mondo è merito sicuramente di Sam Choy, celebrity chef che negli anni 90 aveva dato vita a un movimento di riscoperta della cucina del Pacifico. Sono stati poi alcuni imprenditori USA ha fiutare l'affare: buono, colorato, sano, economico, replicabile in mille combinazioni, senza neppure bisogno di una cucina o di cuochi per farlo, quella delle bowl di poké era una formula perfetta per un fast food in franchising di successo. Il pokè è atterrato prima sulle spiagge di Los Angeles con i surfisti di ritorno dalla cavalcate sulle onde dell'oceano e poi, nella patria del California roll, dell'avocado toast e della maionese, si è evoluto fino a diventare quello che conosciamo oggi. Come ogni food trend negli ultimi dieci anni, ha consacrato il suo successo a New York, e da lì è rimbalzato nel resto del mondo.

La forza del delivery (e di Instagram...)

Oggi a dare una ulteriore spinta alla diffusione del poké è il delivery: secondo i dati di **Deliveroo**, nel 2021 sono più che triplicati nel mondo gli ordini di cibi salutari, mentre nel 2020 la *European Food Agency* ha evidenziato come il poké occupi la nona posizione sui top 30 dei piatti più ordinati. A piacere molto di questa proposta è poi la possibilità della personalizzazione, e il fatto che sia esteticamente accattivante, ergo "instagrammabile", perciò molto presente nelle foto di milioni di utilizzatori di questo e altri social.
E ancora, è un piatto pratico, che si consuma freddo, componibile e compatibile con il trasporto. Risultato: è il food trend di maggior impatto negli ultimi anni, in particolare durante la pandemia. Non per nulla solo su Deliveroo ha registrato un aumento di transazioni gestite del 130% anno su anno, raddoppiando il numero di clienti attivi a 7,1 milioni nell'aprile del 2021. Una tendenza a tripla cifra confermata anche da un'altra piattaforma di consegna, **Just Eat**: l'app leader per ordinare online cibo in tutta Italia e nel mondo, parte di **Just Eat Takeaway.com**, ha registrato oltre 131.000 kg di poké ordinati a domicilio nel 2020, con una crescita del 238% rispetto all'anno precedente. E, da gennaio a oggi, ne sono già stati consegnati oltre 218.000 kg, rilevando ancora una volta una progressione inarrestabile. Ebbene, quasi un terzo del poké ordinato l'anno scorso su Just Eat in Italia era in versione personalizzata: 80.000 kg, con un aumento dell'88% per questa versione "fai da te".
Il riscontro del poké si riflette nel successo delle catene che lo offrono: sono diverse quelle ormai attive nel mercato italiano, dominando nella maggiori città: Roma, Milano, Torino, Bologna e Napoli in testa. La prima in termini di fatturato è **Poke House** che di recente, con il sostegno di *Eulero Capital*, *FG2* e *Milano Investment Partners* (Mip), ha chiuso un round da 20 milioni di euro per finanziare la propria espansione in Europa: l'ingresso nel capitale di **Poké Perfect**, "il più grande brand di poké" in Olanda è arrivato dopo l'acquisizione del 100% della catena di pokerie londinesi **Ahi Poke** e dell'omonima **Poke House** portoghese, con sede a Lisbona. Operazioni che rientrano nella strategia di espansione internazionale dell'azienda fondata da **Matteo Pichi** (classe 1986) e **Vittoria Zanetti** (1991) che, con oltre 50 location (più di 30 in Italia, l'ultima in ordine di tempo aperta a Roma) viaggia nel 2021 verso il superamento di quota 40 milioni di fatturato.
Acquisizioni e aumenti di capitale si moltiplicano nel settore, a dimostrazione di quanto il mercato delle pokerie sia in pieno fermento: uno dei più rilevanti aumenti di capitale è stato recentemente quello di **I Love Poké**, per un ammontare di 14 milioni di euro, concluso ad aprile 2021. La catena, la prima ad aprire in Italia nel 2017, nasce da un'idea di un'altra coppia (anche nella vita) di giovani imprenditori: **Michael Nazir Lewis**, milanese con laurea in Economia a Londra proveniente da una famiglia con una storia trentennale nel business della ristorazione e **Rana Edwards**, newyorkese con una laurea in Farmacia e un master in Nutrizione presso l'università di Harvard oltre a un dottorato in Nanoscienze Biomediche e una grande passione per una cucina salutare. Non per nulla la pokè bowl è un coloratissima combinazione di street food e cucina healthy in una sola ciotola, composta da un mix di pesce crudo tagliato a cubetti, riso e insalata fresca. Il tutto condito con salse, come quella di soia, e arricchito da ingredienti sfiziosi quali sesamo, avocado, alghe, edamame, zenzero, mango e cosi via. Ogni bowl è studiata per venire incontro a una dieta sana e bilanciata e al giusto

apporto di calorie e proteine, ma allo stesso tempo consente al consumatore personali abbinamenti di ingredienti e colori, che rendono illimitata la gamma delle possibili combinazioni. Il primo store poké a insegna I Love Poké viene realizzato a Milano a pochi passi dal Duomo: oggi ha all'attivo 65 punti vendita di cui 40 in conduzione diretta. Lo scontrino medio si aggira attorno ai 17 euro mentre la dimensione media dei locali è di 70 mq per 8 addetti

Piccole catene crescono

Anche altri due format, **Pokeria by Nima** e **Machapoké**, si

sono parecchio sviluppati, sia in DOS (Directly Operated Store, negozi di proprietà) che in franchising. La prima insegna ha 16 negozi in conduzione diretta, una superficie media di 45 mq e uno scontrino medio intorno ai 25 euro.
È una declinazione del format di sushi **Nima** nato nel 2016 per iniziativa dei lombardi **Nicolò Caparra** e **Marco Perego**, 33 anni il primo e 29 il secondo. Sono oltre 30 i locali aperti con le due insegne, danno lavoro a oltre 500 persone quasi tutte under 30, per un fatturato che ha superato i 13 milioni nel 2020 e ha già raggiunto i 10 milioni e 800 mila euro nei primi 6 mesi del 2021. Pokeria by Nima è presente a Milano, Firenze, Bergamo, Genova, Roma, Orio al Serio, Torino e Verona. A Giussano, Verona, Lecco e Monza è presente, invece, solo come virtual kitchen per il delivery. Il brand Machapoké è attivo invece in modalità "build your own". Creato da **Macha cafè**, nasce nel 2016 e oggi i due brand contano su una ventina di store nel nord Italia, in particolare diffusi in Lombardia e nei centri commerciali.
Ma numerose location sono in apertura. Ci sono poi altri operatori che stanno conoscendo un grande sviluppo. Tra di essi troviamo **Pacifik Poke** (10 locali attivi tra Milano e Torino, di cui 6 affiliati, 15 euro di scontrino medio e 5 addetti per punto vendita), **Pokescuse** (21 location per il format veneto fondato dai giovanissimi **Nicolò Zuanon** e **Christopher Clementi**, rispettivamente 25 e 24 anni, concentrato principalmente nella regione natia e nel nord Italia), **Pokestorie** (marchio milanese con 5 location attive che si fregia di essere "un fast healthy food" che prepara "piatti buoni per il palato, per il corpo e per l'ambiente" e crede "nelle scelte decise e che non servono tante parole: per fare la differenza, basta volersi bene") e **Waikiki Poke** (nato a Rimini e sviluppatosi fino ad avere 12 locali attivi, e 3 in apertura, il marchio punta per crescere sul franchising: "Scegliamo con attenzione le città dove aprire ogni Poké-Stop, fornendo affiancamento gestionale nella fase di start-up, formazione del personale, partnership con i nostri fornitori al fine di mantenere invariata la qualità dei nostri prodotti").
Secondo Cross Border Growth Capital, le maggiori catene di poké hanno circa 150 location attive in Italia, concentrate specialmente nelle grandi città, con Milano a doppiare Roma, 42 a 24 pdv, mentre sono circa 120 i negozi di pokè indipendenti nelle grandi città e altrettanti quelli aperti nel resto d'Italia. Senza contare quegli operatori che hanno nella loro offerta anche pokè.
È il caso di **Healty Color**, il fast food "sano" di **Sfera Ebbasta**, **Andrea Petagna** e **Marcelo Burlon** che, dopo la location aperta a Milano prima della pandemia ha tagliato il nastro ad altri 2 pdv a Roma e a uno a Torino. Il format, che strizza l'occhio a millenial e gen Z, ha un ambizioso progetto di espansione da nord a sud dello Stivale (sull'onda del recente ingresso nella compagine proprietaria del food concept del designer di origine argentina e della "dote" derivante dalla vendita nel 2019 di *New Guards Group* a *FARFETCH*, di cui faceva parte anche la *Marcelo Burlon County Of Milan*…).
E il meglio deve ancora venire, con la pandemia sotto controllo (facendo gli scongiuri…) e lo sviluppo oltre ogni attesa del PIL (finalmente l'Italia in testa alle classifiche europea della crescita, dove era relegata agli ultimi posti da molto anni in qua…) che, sull'onda del ritrovato piacere alla convivialità degli italiani, sta risollevando (anche) il mondo della ristorazione.

Ritorno **al passato**

Con il disegno di legge delega n.3194 scompare l'albo nazionale dei commissari di gara e si punta sul rafforzamento delle competenze del personale interno alle stazioni appaltanti. Sarà vera gloria?

di Corrado Giannone

Come molti ricorderanno, l'*ANAC* con le linee guida n.8 aveva previsto la creazione dell'albo nazionale dei commissari di gara definendo le modalità d'iscrizione e i requisiti che i candidati dovevano possedere. Tale albo era stato introdotto dall'articolo 77 del Codice degli appalti che prevedeva che nelle procedure di aggiudicazione di contratti di appalti o di concessioni, limitatamente ai casi di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, la valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico fosse affidata ad una commissione giudicatrice, composta da esperti nello specifico settore cui afferisce l'oggetto del contratto.
L'articolo 78 del Codice degli appalti indicava l'ANAC come gestore di tale albo e lo stesso articolo prevedeva che ai

fini dell'iscrizione nel suddetto albo, i soggetti interessati dovevano essere in possesso di requisiti di compatibilità e moralità, nonché di comprovata competenza e professionalità nello specifico settore a cui si riferisce il contratto.
Una volta aperte le iscrizioni molti professionisti si erano iscritti versando la somma di 168 euro come prevedeva il bando. L'albo però non è mai venuto alla luce e a quanto ci risulta non la vedrà mai perché la sua istituzione è stata seppellita dal Disegno di legge delega n.3194 del Governo, in materia di contratti pubblici che ne o il mantenimento di livelli di regolazione corrispondenti a quelli minimi richiesti dalle direttive stesse, al fine di assicurare l'apertura alla concorrenza e al confronto competitivo fra gli operatori dei mercati dei lavori, dei servizi e delle forniture; b) la ridefinizione e rafforzamento della disciplina in materia di qualificazione delle stazioni appaltanti, al fine di conseguirne la loro forte riduzione numerica, nonché l'accorpamento e la riorganizzazione delle stesse e introduzione di forti incentivi all'utilizzo delle centrali di committenza e delle stazioni appaltanti ausiliarie per

prevede una serie di modifiche al codice degli appalti. Il testo del Ddl punta ad un più stretto legame tra normativa nazionale e direttive europee, prestando una particolare attenzione alla qualificazione delle stazioni appaltanti con il potenziamento e la specializzazione del personale. Inoltre, in coerenza con il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) e con i principi di sostenibilità economica, sociale e ambientale, i principi e criteri direttivi della disegno di legge delega detta le seguenti linee: a) il perseguimento di obbiettivi di stretta aderenza alle direttive europee, mediante l'introduzio- l'espletamento delle gare pubbliche, e potenziamento della qualificazione e della specializzazione del personale operante nelle stazioni appaltanti; c) la massima semplificazione della disciplina applicabile ai contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea, nel rispetto dei principi di trasparenza e di concorrenzialità; d) la previsione della facoltà ovvero dell'obbligo per le stazioni appaltanti di inserire, nei bandi di gara, avvisi e inviti, tenuto conto della tipologia di intervento e nel rispetto dei principi dell'Unione europea, specifiche clausole sociali e ambientali, con cui potranno essere indicati, come requisiti necessari o premiali dell'offerta, criteri orientati tra l'altro a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato; d) la significativa riduzione e certezza dei tempi relativi alle procedure di gara, il superamento dell'albo nazionale dei componenti delle commissioni giudicatrici e rafforzamento della specializzazione professionale dei commissari all'interno di ciascuna amministrazione, la riduzione degli oneri documentali ed economici a carico dei soggetti partecipanti, revisione e semplificazione del sistema di qualificazione generale degli operatori, valorizzando criteri di verifica formale e sostanziale delle capacità realizzative, delle competenze tecniche e professionali, del rispetto della legalità, ivi comprese delle disposizioni relative alla tutela del lavoro e quella in materia di prevenzione e contrasto della discriminazione di genere, nonché delle attività effettivamente eseguite; e) la riduzione degli automatismi nella valutazione delle offerte, anche in relazione alla verifica delle offerte anomale, e tipizzazione dei casi in cui le stazioni appaltanti possono

ricorrere, ai fini dell'aggiudicazione, al solo criterio del prezzo o del costo, inteso come criterio del prezzo più basso o del massimo ribasso d'offerta.
Il disegno di legge delega però non cambierà niente rispetto alla situazione attuale perché dovrà essere approvato dal Parlamento che, potrebbe rimescolare le carte in tavola del tutto o in parte, prima che il Ddl venga convertito in legge. In questa fase le rappresentanze delle aziende di ristorazione potrebbero anzi dovrebbero, fare pressione affinché nel Ddl venga inserita anche la revisione degli attuali CAM per la ristorazione e le derrate e valutata la sospensione temporanea in attesa che vengano emanati criteri revisionati, considerato gli effetti scarsamente apprezzabili che stanno avendo.
Nessuno dei diversi attori del settore della ristorazione, si ritiene soddisfatto, né chi predispone gli atti di gara, perché non sa come inserire nei documenti quanto previsto dai CAM, né le aziende di ristorazione che si trovano in difficoltà nella predisposizione delle offerte tecniche. E nemmeno i Rup che sono sommersi dalle domande di chiarimento, così come i membri delle commissioni che si trovano spesso in difficoltà nella valutazione di alcuni criteri a cui si aggiungono i direttori dell'esecuzione dei contratti che incontrano più di una difficoltà nel controllo di conformità del servizio. Ma tornando ai commissari di gara quello che prevede il Ddl, in estrema sintesi, è l'abolizione dell'albo nazionale dei commissari a fronte del rafforzamento delle competenze del personale interno alle stazioni appaltanti. Peccato che il disegno di legge non spieghi come queste competenze possano essere acquisite dai dipendenti operanti nei vari settori all'interno degli enti committenti e, nel caso delle gare di ristorazione, ci chiediamo quali figure possano svolgere il ruolo di commissari vista la complessità della materia. Il Ddl non fa nessun riferimento alle modalità di nomina di commissari esterni, e questa è un'altra evidente lacuna. Non è pensabile che all'interno delle stazioni appaltanti o delle centrali di committenza possono esistere tutte le professionalità con le competenze necessarie per tutte le tipologia di gare. E nell'attesa che venga approvata la legge, come vengono scelti i commissari e come vengono retribuiti?… La risposta plausibile è che tutto proceda come prima, cioè nell'anarchia più assoluta, ovvero lasciando ad ogni stazione appaltante la nomina dei commissari in modo diretto o con bando pubblico attraverso la manifestazione d'interesse, che fissa i requisiti e la retribuzione. In questo modo il compenso dei commissari, in mancanza di una specifica norma, viene stabilito dalla stazione appaltante, alcune delle quali hanno dei regolamenti interni che fissano la retribuzione per "fasce" di offerte da esaminare, altre in base alle risorse che hanno a disposizione e spesso si tratta di cifre che offendono la dignità dei professionisti chiamati a far parte delle commissioni di gara.

Esempi illuminanti

Una CUC vicino Milano ha indetto una gara per il servizio di ristorazione per un comune della zona. L'ente aveva previsto un compenso netto per ognuno dei tre commissari di 700 euro, le offerte da esaminare erano sette e, a conti fatti, ogni commissario è stato retribuito con un compenso pari a 3 euro l'ora. Un altro comune per una gara simile e con lo stesso numero di concorrenti ha previsto una retribuzione di 3.000 euro

per ogni componente, cifra sicuramente più congrua.
Purtroppo come ricorderete il decreto che istituiva le tariffe per i componenti delle commissioni di gara che era stato accolto con entusiasmo, decadde a seguito dell'impugnazione da parte di un ente.
Chi fa questo mestiere sa bene che i tempi richiesti per valutare correttamente un'offerta sono ben diversi specie se ci si trova difronte a disciplinari che prevedono la valutazione discrezionale della maggior parte dei criteri di aggiudicazione previsti. Se a questo poi si aggiunge il fatto che molti disciplinari sono nella maggior parte dei casi poco

esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto, di cui uno esperto in materie giuridiche.
Il meccanismo è molto semplice, la stazione appaltante il comune, l'ASP chiedono all'UREGA territorialmente competente (una per ogni provincia) il numero di commissari da inserire nella commissione di valutazione dell'offerta tecnica, i professionisti vengono individuati dall'UREGA attraverso sorteggio e comunicati alla stazione appaltante.
Il compenso previsto per ogni commissario è di 300 euro netti a seduta e la spesa complessiva non può superare 10.000 euro. A

precisi e frutto spesso di copiature maldestre da altre gare, questo comporta tempi lunghi per una valutazione corretta.
Diverso è il caso di valutazioni quantitative che prevedono formule matematiche oggettive e più veloci che sicuramente garantiscono meglio i concorrenti.
L'attuale meccanismo di attribuzione del punteggio nel caso di valutazioni discrezionali prevede che ogni commissario dia un giudizio per ogni criterio o sub criterio esaminato a prescindere dalla sua specifica competenza secondo il principio uno vale uno: capite bene che, in questo modo, non sempre vince l'offerta migliore. Ma questo è un argomento che affronteremo in un prossimo articolo.
Sempre a proposito di albi di commissari di gara, è interessante quello che ha previsto la Regione Sicilia.
Dal 2011 con una apposita legge regionale la Sicilia ha istituito un albo regionale dei commissari di gara suddiviso per categorie di appalto e ha affidato la gestione all'UREGA, Ufficio regionale per l'espletamento di gare per l'appalto di lavori pubblici, specificando che l'Ufficio è altresì competente per l'espletamento delle procedure in materia di finanza di progetto e di contratti di concessione di lavori pubblici. L'UREGA, ai sensi dell'art. 8 della l.r. 12/2011 svolge inoltre i sorteggi per l'individuazione dei commissari della commissione aggiudicatrice nel caso entri in gioco il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per appalti di servizi o forniture ovvero di lavori per importo inferiore o pari alla soglia di cui all'articolo 95 del Codice.
La commissione, nominata dall'organo della stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto, è composta da un numero dispari di componenti, in numero massimo di cinque, qualcuno è sorto il dubbio che la durata della gara possa essere artificiosamente prolungata al fine di raggiungere il tetto di compenso massimo, tant'è che vi è una proposta di legge che da tempo aspetta di essere approvata che prevede di retribuire i commissari in base al numero delle offerte da esaminare e non in base alle sedute.
Proposta che il sottoscritto ha fatto in tempi remoti e che credo sia l'unico sistema trasparente e rispettoso della professionalità dei professionisti che sono chiamati ad un compito molto delicato e di grande responsabilità.

Plastica **addio**

Un altro argomento d'attualità è stato protagonista del quarto incontro online che Ristorando organizza per sviluppare occasioni di confronto tra professionisti della ristorazione moderna

Come cambierà la ristorazione senza l'uso della plastica è il titolo di un tavola rotonda online di grande successo che il nostro magazine ha organizzato agli inizi dello scorso mese di settembre e che ha fatto registrare qualcosa come 368 iscritti e il supporto di un importante sponsor come **ILIP**, azienda che da oltre 50 anni, sviluppa soluzioni d'imballaggio per alimenti. Nel corso delle quasi 3 ore di interventi, il confronto tra addetti ai lavori è stato abilmente stimolato dalle domande dei due conduttori: **Francesco Bertolini** dell'Università Bocconi e **Corrado Giannone**, tecnologo alimentare, collaboratore di Ristorando.

Il quadro tecnico-scientifico, quello normativo e quello più strettamente legato all'utilizzo della plastica nella ristorazione moderna ha avuto per protagonisti professionisti del calibro di: **Luciano Piergiovanni**, Professore Ordinario Scienze e Tecnologie alimentari Università degli Studi di Milano, **Giovanni Varoli** - CEO General Beverage, **Andrea Di Stefano** - responsabile progetti speciali di Novamont, **Francesco de Leonardis** - Studio legale DLS, **Giorgio Zampetti** Direttore generale - Legambiente, **Maria Elena Manzini** - CSR Manager CIRFOOD e **Sergio Castellano** - Direttore Ufficio Qualità di Chef Express.

Con l'aiuto di questo autorevole panel, la tavola rotonda ha affrontati vari temi d'attualità.

È stato fatto il punto sull'applicazione della direttiva Single Use Plastic, conosciuta con l'acronimo SUP e sullo stato dell'arte del suo recepimento nella normativa nazionale.

Si è parlato di quale sia la ricaduta economica sul servizio di ristorazione che l'applicazione della norma comporta e quali le possibili implicazioni di carattere organizzativo.

Sono state anche approfondite le problematiche legate alla produzione dei nuovi materiali che vengono impiegati in sostituzione della plastica, nonché gli aspetti riguardati i benefici sull'ambiente che la riduzione della plastica comporta.

Non da ultimo è stato affrontato il tema della definizione di plastica nelle sue diverse accezioni e per concludere di è parlato anche di economia circolare e della sua importanza nella salvaguardia dell'ambiente.

Il design **non ha crisi**

Le idee di Costa Group hanno fatto il giro del mondo anche durante la pandemia trasformandosi in progetti e realizzazioni di grande impatto

Costa Group, durante lo stop, nonostante la pandemia ha continuato a pensare e sognare, allungando i propri orizzonti, sviluppando progetti di alto prestigio dalla Silicon Valley fino a Sidney, non trascurando l'emergenza. Sono molti, infatti, i locali realizzati, in cantiere e in fase di ultimazione, da Eataly Dallas, Londra e ora California, a Palo Alto. Altri progetti realizzati sono Sophia Loren a Firenze, mercato centrale a Milano fino a Pino in Australia e Katella a Los Angeles. Oggi in consegna sono previsti altri Eataly in Middle East e Serafina a New York, oltre agli immancabili IT in Europa e Stati Uniti.
Il tutto senza trascurare le fiere internazionali a cui Costa Group da sempre partecipa con format innovativi.
In Settembre Cibus a Parma, Il Fuori Salone di Milano, il Bootcamp di Assisi, il Retail Building Management Forum (RBM), e poi ancora Cheese a Bra sino ad arrivare al Sirha di Lione.
Il tema che ha accompagnato gli eventi sono le radici, perché la passione ha radici profonde. La storia di Costa Group mostra un grande lavoro e un grande sforzo che vede la sua completa realizzazione in Host Milano dove il pubblico sarà coinvolto in un percorso immersivo ed esperienziale nella natura, passando tra alberi, cibo e arte.
Non possiamo poi dimenticare di citare in questo percorso di forzato stop chi ha creduto nelle idee di Costa Group, come l'OD-Sweet hotel in Duomo, a Milano ed i suoi ambienti food tra cui il maestoso ristorante del secondo piano e la terrazza "The Dome" che domina il duomo e ospita l'immensa insegna Gucci.
Anche Vasame, a Viareggio, le realizzazioni Nima Sushi, la Regina di Manarola, incastonata nello splendido scenario delle cinque Terre e poi Golocious a Napoli e a Milano, posto di incontro dei grandi social e food addicted.
"Costa Group ringrazia tutti i clienti, personale, amici che hanno contribuito a traghettarci fino ad oggi".

COSTA GROUP
Via Valgraveglia Z.A.I. - 19020 Riccò del Golfo (SP)
Tel. +39 0187 769309 - Fax +39 0187 769308
info@costagroup.net - www.costagroup.net

Mercato Centrale arriva a Milano

Cibo, rigenerazione e socialità: con 30 "botteghe del gusto" apre anche nella città della Madonnina il format dell'imprenditore Umberto Montano

di M.L.Andreis

Al termine di una lunga attesa causa Covid, ha aperto il **Mercato Centrale di Milano**. Collocato all'interno della Stazione Centrale, sul lato ovest che dà su Piazza IV Novembre e via Sammartini, il format che ha già all'attivo le location di Firenze, Roma e Torino, approda nello scalo ferroviario meneghino con la sua location più grande: nei 4.500 metri quadrati su due piani del Mercato sono collocate infatti una trentina di botteghe di artigiani del cibo.

Il patron e il manager

"*Milano è il nostro progetto più grande e impegnativo di sempre, oserei dire quello più ambizioso*", ha dichiarato **Umberto Montano**, presidente e fondatore di Mercato Centrale. "*È il più fedele al mio immaginario ideale che lo vuole ispirato all'antico mercato medievale. Un luogo di scambio molto articolato fra commercio e comunità, in cui fare acquisti e socializzare andavano di pari passo*".

Nel corso della presentazione alla stampa dell'immensa location, Montano ha quindi introdotto alcuni ospiti illustri, a partire dall'amministratore delegato di **Grandi Stazioni Rail**, che commercializza l'area, **Alberto Baldan**: "*Dopo 4 anni dal primo step, il secondo tassello dell'opera di riqualificazione degli spazi dismessi della Stazione Centrale, partita dal lato opposto dell'immenso edificio progettato nel 1912 da Ulisse Stacchini, è realizzato. Perché abbiamo pensato al format Milano Centrale? Perché rappresenta il ritorno alla vocazione originaria di questa ala dello scalo milanese: aperto nel 1935, qui in origine c'erano degli spazi commerciali, poi diventati uffici per poi essere abbandonati. Oggi tornano alla loro funzione primigenia, diventando cerniera tra città e stazione*". Una stazione di primaria importanza per il network di GS, che oggi vede transitare 650 treni al giorno e 145 milioni di passeggeri all'an-

no. L'importanza degli scali ferroviari è peraltro testimoniata dal PNRR, che destina 24 miliardi, la voce di spesa più cospicua, proprio all'ammodernamento della rete ferroviaria del Paese. Obiettivo: un aumento del traffico del 70% entro il 2030, con la percentuale di chi viaggia usando il treno che passerà dal 6 attuale al 10%.

I politici

Dopo gli interventi del sindaco **Dario Nardella** di Firenze, che nel 2014 da assessore allo Sviluppo e vicesindaco della città proprio con Montano aveva dato il via al primo Mercato Centrale all'ombra della cupola del Brunelleschi, di **Andrea Coia**, assessore a Sviluppo Economico e Lavoro di Roma Capitale, la città dove nel 2016 è approdato in zona Termini il secondo pdv del format, e della sindaca di Torino **Chiara Appendino**, che ha ricordato quanto il Mercato Centrale aperto nel 2019 dopo solo un anno di lavori in zona Porta Palazzo abbia contribuito a attirare investimenti cospicui (70-80 milioni di euro) per il recupero commerciale e abitativo di quell'area a lungo degradata della sua città, il presidente della *Regione Lombardia*, **Attilio Fontana**, ha parlato del progetto inaugurato da Mercato Centrale come di un esempio virtuoso di rigenerazione urbana. Gli ha fatto eco poco dopo il sindaco di Milano, **Beppe Sala**, che ha voluto sottolineare come questo sia un esempio virtuoso di collaborazione non solo tra pubblico e privato per riqualificare un pezzo di città attraverso la ristorazione, ma anche un esempio di idem sentire e di comunità di intenti tra Comune ed ente regionale, al di là delle contrapposizioni politiche. Ha quindi anticipato che frequenterà sicuramente gli spazi di questa nuova food hall meneghina, lamentando scherzosamente, come tema semmai un po' "*gli effetti sulla mia carta di credito*".

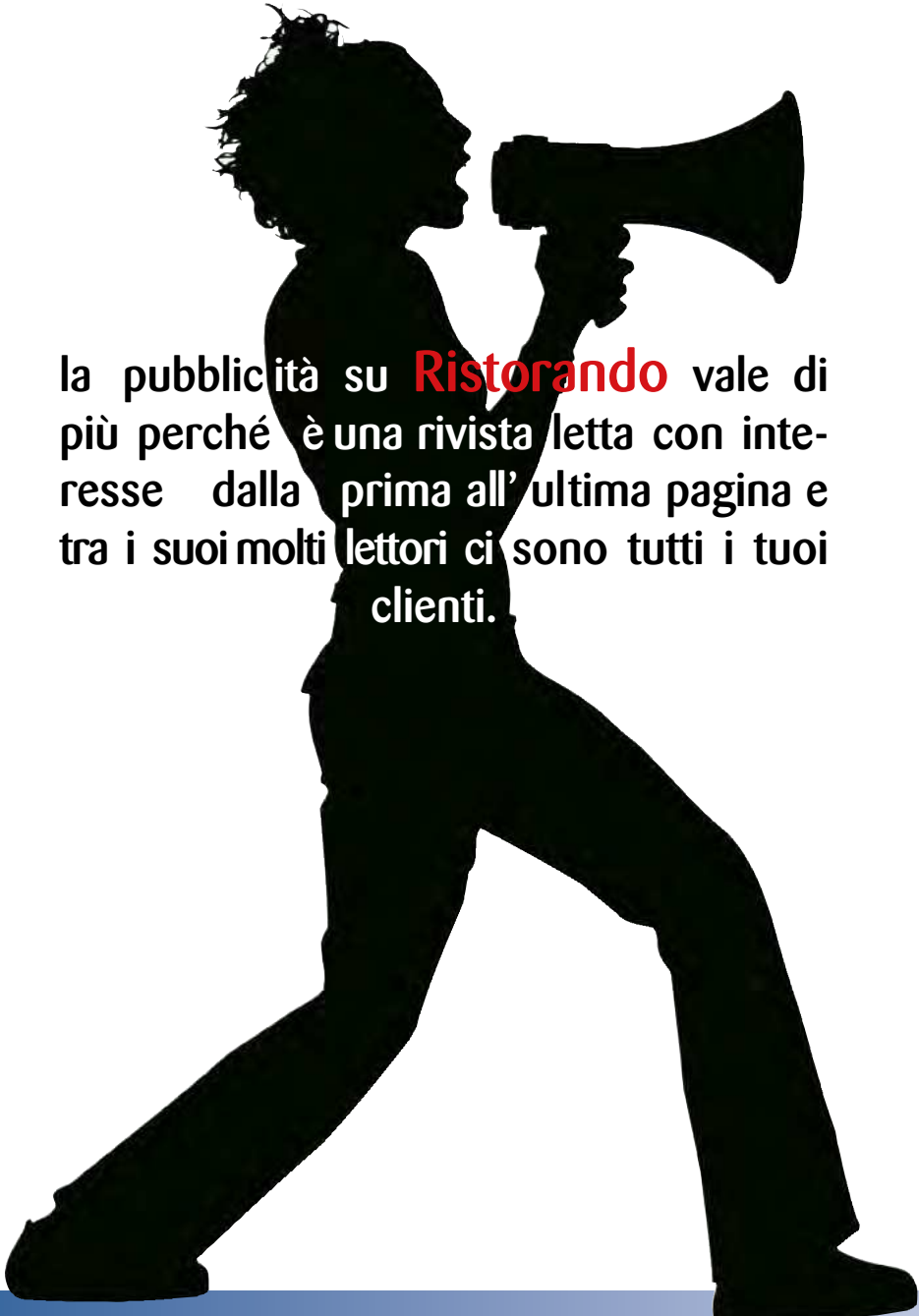
L'imprenditore del futuro

"*Non vediamo l'ora*", gli ha risposto tra il serio e il faceto Montano. Secondo il quale, se una cosa ("*l'unica*") positiva ha portato la pandemia, è l'aver insegnato che si può fare guadagno anche non fine a se stesso ma improntato alla qualità: "*Credo si debba guardare certo alla sostenibilità e al ritorno di un investimento ma oggi lo si può e lo si deve fare anche attraverso progetti e iniziative con un valore che vada oltre l'aspetto economico*". Come in questo caso, appunto, integrando il territorio con la città, valorizzando i prodotti locali e considerando il consumatore al centro di un progetto imprenditoriale.
"*È questo il DNA dell'imprenditore del futuro*".

Cibo...

Accanto a una grande area dedicata al pesce, uno spazio di circa 1.000 mq e un'enorme vetrina espositiva, affidata alla pescheria **Pedol**, fiore all'occhiello della tradizione ittica milanese dal 1929, un fish bar affidato al cuoco emergente **Jérémie Depruneaux** e il cocktail bar di **Flavio Angiolillo**. Approdano poi a Milano per la prima volta fuori sede i fratelli Piero e Luca Landi del pluripremiato ristorante **Rendez-Vous** di Marciana Marina mentre nella grande zona dedicata alla carne ecco la qualità certificata di **Fausto Savigni** che propone solo carni e salumi provenienti dai suoi allevamenti diretti nell'oasi WWF di *Dynamo Camp*. E poi la chianina, regina indiscussa della bistecca alla fiorentina, che arriva dalla **Tenuta La Fratta** di Enrico Lagorio: qui la carne potrà essere acquistata per l'asporto oppure consumata direttamente al Mercato sotto forma di succulenti bistecche o straordinari hamburger. E ancora: il Girarrosto al fuoco di legna di **Alessandro Baronti** cucina solo polli allevati a terra e alimentati con granaglie mentre per un'offerta vip Mercato Centrale ospita **Joe Bastianich**, che firma l'autentico l'American barbecue in puro stile yankee, con un'area dedicata ad un'accurata selezione di vini prodotti dalla sua azienda di famiglia.
Giacomo Trapani invece nella bottega il **Bollito** e il lampredotto offrirà il meglio dell'antica tradizione toscana, con piatti-simbolo quali la guancia e la ribollita mentre **Davide Longoni**, il primo panettiere agricoltore in Italia ad avere terre coltivate a grano. La proposta di dolci è capitanata dal maestro pasticcere **Vincenzo Santoro**, della storica pasticceria **Martesana** di Milano laddove i gusti decisi della pasticceria meridionale sono rappresentati da **Sabato Sessa** di **Ottaviano**. Nel mondo del gelato e del cioccolato i protagonisti sono i piemontesi **Riccardo Ronchi** e **Edoardo Patrone**.

...a tutta sostenibilità

Massima l'attenzione anche alla sostenibilità nel Mercato: in Centrale apre infatti il primo mercato biologico con i prodotti 100% bio del cremasco **Tommaso Carioni**, un modello di imprenditoria agricola dal 1920, dove tutto viene prodotto a ciclo chiuso. È lo stesso Carioni a fornire la materia prima per il succo fresco di **Cesare Cacciapuoti** e **Nicolò De Gregorio** che preparano centrifugati, estratti a freddo, dolci e preparazioni salate vegane e vegetariane. Procedendo in questo tour enogastronomico incontriamo poi la **La bottega del tartufo** di **Luciano Savini**, il riso di **Sergio Barzetti** che offrirà anche il piatto meneghino per eccellenza allo zafferano mentre la pizza è quella di **Giovanni Mineo** e **Simone Lombardi** di **Crosta**, e la pasta fresca è preparata dai fratelli **Michelis**, che portano avanti la tradizione di famiglia avviata dal nonno Mario nel 1919 in un piccolo laboratorio sul retro di un'osteria a Mondovì, in Piemonte.
E ancora: il genovese **Marco Bruni** porta la gastronomia genovese al Mercato Centrale nel suo **U-Barba**, dove trasforma i piatti della tradizione come farinata di ceci, focaccia di Recco, sarde ripiene fritte e al forno e le immancabili trofie al pesto.
In questo nuovo tempio della proposta f&b c'è spazio anche per i ravioli di **Agie Zhou**, il primo cinese a Milano a perseguire la strada della filiera corta e della qualità certificata: i suoi ravioli di via Paolo Sarpi con il ripieno di carne del macellaio milanese **Walter Sirtori** uniscono le antiche tradizioni cinesi all'eccellenza degli ingredienti italiani, cucinati rigorosamente a vista.
La birreria **Luigi Moretti** di Mercato Centrale Milano porterà con sé due grandi tank di Birra Baffo d'oro. L'enoteca è firmata invece da **Tannico**, il più grande e-commerce specializzato nella vendita di vino.

L'innovazione è servita

Con OnE brand, Electrolux Professional accompagna il cliente in un viaggio a 360° gradi: prima, durante e dopo l'acquisto. Al centro Connettività 4.0 e Customer Care

Electrolux Professional fornisce una gamma completa di attrezzature ad alte prestazioni per la ristorazione, l'erogazione di bevande calde e fredde e il trattamento tessuti. L'azienda offre servizi di progettazione, installazione, formazione all'utilizzo e assistenza tecnica. Un solo fornitore, OnE brand, che accompagna e assiste il cliente a 360° gradi: prima, durante e dopo l'acquisto.
Tra le innovazioni di Electrolux Professional il progetto OnE Connected: parliamo del sistema di connettività che consente, attraverso un'unica piattaforma web, il monitoraggio a distanza delle apparecchiature.

È il momento perfetto di investire

Si tratta di una soluzione molto avanzata dal punto di vista tecnologico che in Italia, grazie al programma Transizione 4.0 (ex Industria 4.0), consente di fruire di un credito d'imposta del 50% sul totale dell'investimento.
Tra le funzionalità della piattaforma di monitoraggio OnE Connected troviamo il trasferimento di ricette e programmi di cottura da un forno o abbattitore all'altro, il download dei dati HACCP sia per il cook&chill (forni e abbattitori) che per la refrigerazione, l'analisi del funzionamento delle attrezzature (utilizzo nel tempo, tipologia di cicli effettuati, statistiche).
Con One Connected è dunque possibile risparmiare sull'investimento e contemporaneamente ottimizzare il flusso di lavoro in cucina.
"*Siamo l'unica azienda in Italia a poter offrire un pacchetto completo di prodotti connessi sotto un'unica piattaforma, con un unico brand. Grazie al credito d'imposta 4.0 i nostri clienti hanno l'opportunità di rinnovare o ammodernare le loro cucine con contributi fiscali mai visti prima d'ora, che possono di fatto azzerare l'investimento in pochissimi anni*" afferma **Andrea Grandi**, Business Development Manager di Electrolux Professional Italia. "*Inoltre nelle regioni del Centro e Sud Italia, al credito d'imposta può sommarsi il bonus investimenti Mezzogiorno che prevede, nel caso di aperture, ampliamenti o inserimento di nuovi processi produttivi all'interno di strutture esistenti, un ulteriore credito d'imposta che può arrivare fino al 45% dell'investimento. La nostra rete vendita è a disposizione di tutti coloro che vogliono conoscere più in dettaglio queste imperdibili misure fiscali. Il momento giusto per investire è adesso!*".

ANDREA GRANDI,
Business Development Manager

Essentia, il cuore del servizio clienti

Nella fase successiva all'acquisto il cliente è accompagnato dal Customer Care Electrolux Professional, con una presenza capillare su tutto il territorio nazionale: una rete e servizi dedicati di grande valore che garantiscono il massimo vantaggio competitivo. Il cuore del servizio clienti si chiama *Essentia* e si prende cura delle attrezzature attraverso un network di assistenza tecnica affidabile, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa. In particolare, Essentia Excellence mette a disposizione una serie di pacchetti di manutenzione su misura per il tipo di utilizzo delle attrezzature, definiti e acquistabili assieme ai prodotti, suggerendo gli accessori e i consumabili studiati per massimizzarne le prestazioni. "*Ciascun cliente che acquista apparecchiature Electrolux Professional inizia un nuovo viaggio con noi. Come Customer Care Italia il nostro obiettivo è quello di seguirlo e sostenerlo, in un rapporto di fiducia reciproca. Questo è alla base dei servizi di manutenzione Essentia Excellence: una soluzione completa che a prezzo prefissato offre la manutenzione ordinaria con estensione di garanzia, intervento entro 24 ore e molte altre proposte che vi invitiamo a scoprire*" dichiara **Alessandro Mussato**, Direttore Customer Care Italia. Che poi aggiunge e conclude: "*Garantendo sicurezza e prestazioni delle attrezzature inalterate nel tempo ne massimizziamo durata e redditività, lasciando di fatto al cliente la libertà di concentrarsi sul proprio business*".

ALESSANDRO MUSSATO,
Direttore Customer Care Italia

ELECTROLUX PROFESSIONAL S.P.A.
V.le Treviso, 15 - 33170 Pordenone
Tel. 0434 380718
www.electroluxprofessional.com

A scuola in sicurezza:
la convivenza possibile

Nonostante il permanere del Covid-19, la vaccinazione ha reso possibile un ritorno a scuola in presenza che richiede, però, alcuni accorgimenti per la convivenza in sicurezza, in classe come in mensa

di Emilia Guberti

Il TAR del LAZIO con sentenza resa nota il 2 settembre, ha dichiarato che "Il diritto del personale scolastico a non vaccinarsi non può essere inteso come intangibile" soprattutto perchè è un diritto "che deve essere razionalmente correlato e contemperato con gli altri fondamentali, essenziali e prioritari interessi pubblici quali quello attinente alla salute pubblica a circoscrivere l'estendersi della pandemia e a quello di assicurare il regolare svolgimento dell'essenziale servizio pubblico della scuola in presenza". Il Decreto Legge 10 settembre 2021 ha esteso l'obbligo del Green pass a tutto il personale scolastico docenti, impiegati, collaboratori - e per chiunque debba entrare nelle strutture delle istituzioni scolastiche, educative e formative del Paese. L'obbligo vale anche per i lavoratori esterni che accedono

nei locali scolastici, compreso il personale delle mense e gli addetti delle ditte di pulizia e di manutenzione. Lo devono avere anche per i genitori che si recano ai colloqui con gli insegnati o che accompagnano i figli piccoli dentro la scuola.

Prevenire e controllare le infezioni da SARS-CoV-2

Lo scorso primo settembre sono state pubblicate le "Indicazioni strategiche ad interim per la prevenzione e il controllo delle infezioni da SARS-CoV-2 in ambito scolastico (a.s. 2021-2022)" a cura dell'ISS di relazione. Del resto la riapertura delle scuole, nel mese di settembre, ha rappresentato un momento di grande importanza nella lotta alla diffusione dell'infezione da SARS-CoV-2. L'impatto che la scuola può avere sulla diffusione di Covid-19 è oggetto di un lungo dibattito all'interno della comunità scientifica.

A tal proposito l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha recentemente pubblicato una checklist per agevolare la riapertura in sicurezza delle scuole e gestire in modo appropriato l'insorgenza di eventuali nuovi focolai. La lista di controllo è progettata per supportare i decisori politici, il personale e i funzionari dei settori dell'istruzione e della sanità, autorità locali, dirigenti scolastici/dirigenti e amministratori, sindacati degli insegnanti, leader della comunità, personale scolastico, insegnanti, genitori e operatori sanitari.

Il documento, a cui fanno riferimento le citate linee strategiche, tiene conto delle misure di sanità pubblica, recentemente aggiornate, relative alla scuola nel contesto di Covid e presta particolare attenzione ai bambini di età inferiore ai 18 anni in contesti educativi e scuole con risorse limitate. La lista di controllo è stata sviluppata in conformità con i principi e gli approcci delle scuole che promuovono salute e prevede misure di protezione relative a: 1) igiene delle mani ed etichetta respiratoria; 2) distanziamento fisico; 3) uso delle mascherine nelle scuole; 4) pulizia e ventilazione ambientale; e 5) rispetto delle procedure per l'isolamento di tutte le persone con sintomi.

Viene sottolinea, in particolare, l'importanza del coordinamento multilivello (ad es. livello nazionale, subnazionale/regionale e delle singole scuole) e degli approcci sia partecipativi che co-progettati tra i vari soggetti interessati (ad es. il personale scolastico, insegnanti, studenti e genitori).

Questo approccio mira a ottimizzare il rispetto delle misure di salute pubblica e sociali in base ai contesti sociali e culturali.

Ad ulteriore supporto di quanto indicato dall'OMS giunge il recente rapporto del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (Ecdc) secondo il quale la combinazione di distanziamento, misure igienico-sanitarie e strategie di testing (esecuzione di test come per la ricerca di portatori di virus) sono in grado di ridurre in maniera significativa la trasmissione in ambito scolastico.

Dal canto suo il Centro per la prevenzione e il controllo delle malattie (CDC) statunitense nel documento "Guidance for Covid-19 Prevention in K-12 Schools" recentemente aggiornato, include il distanziamento interpersonale tra le principali strategie di prevenzione del contagio, nelle scuole elementari viene indicato il distanziamento di 1 metro insieme alle mascherine all'interno degli edifici. Tuttavia ai soggetti non vaccinati viene raccomandato, laddove possibile, di tenere una distanza di 2 metri.

Le "Indicazioni strategiche ad interim per la prevenzione e il controllo delle infezioni da SARS-CoV-2 in ambito scolastico (a.s. 2021-2022)" appaiono coerenti con i pareri delle principali agenzie ed istituzioni sanitarie internazionali e fanno il punto sulle evidenze scientifiche finora prodotte in Italia dalle istituzioni sanitarie. Gli studi scientifici dimostrano che la trasmissione del virus fra i giovani sembra più legata

alla comunità che alla frequenza e alla sede scolastica, inoltre, che il personale scolastico, rispetto ad altre professioni, non è risultato più a rischio di sviluppare l'infezione da Covid-19.

Le regole della permanenza a scuola

Per l'anno 2020-2021, le indicazioni tecniche sulle misure di controllo/mitigazione della diffusione del virus a seguito delle riaperture scolastiche sono state fornite dal Piano Scuola 2020-2021 e dai documenti del Comitato Tecnico Scientifico (CTS) inviati al Ministro dell'Istruzione (CTS, 28 maggio 2020; CTS, 22 giugno e successive specificazioni) e dalle successive circolari e Decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri (DPCM). In coerenza coi precedenti il documento strategico, diretto a tutte le scuole, declina le misure di prevenzione per la ripresa dell'attività scolastica prevedendo l'adozione nelle scuole delle seguenti misure minime di sicurezza:

- l'obbligo di utilizzo delle mascherine, ad eccezione dei bambini di età inferiore ai 6 anni, per i soggetti con patologie o disabilità incompatibili con l'uso dei predetti dispositivi e per lo svolgimento delle attività sportive;
- la raccomandazione del rispetto di una distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro salvo che le condizioni strutturali-logistiche degli edifici non lo consentano;
- tutto il personale scolastico e chiunque acceda alle strutture delle istituzioni scolastiche, educative e formative (ad esempio i genitori che accompagnano i figli) deve avere ed è tenuto a esibire la certificazione verde (il cosiddetto Green pass).

La somministrazione dei pasti a scuola

L'utilizzo dei locali adibiti a mensa scolastica è consentito nel **rispetto delle ordinarie prescrizioni di igienizzazione personale e degli ambienti** oltre che del distanziamento fisico, con il consiglio di prevedere anche l'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate. L'ingresso e l'uscita dovranno essere organizzati in modo ordinato e a misura della disponibilità di posti e vanno predisposte **stazioni di lavaggio delle mani all'ingresso e all'uscita** (dispenser e/o bagni). Per quanto riguarda le misure per garantire la somministrazione dei pasti, il **personale addetto al servizio** è obbligato ad utilizzare i **dispositivi di protezione delle vie respiratorie**.

Il **servizio** può essere erogato nelle forme usuali, **senza necessariamente ricorrere all'impiego di stoviglie monouso**.

A tal proposito il documento strategico ricorda che rispetto all'inizio della pandemia la ricerca scientifica ha portato ad una maggiore conoscenza delle modalità di diffusione di SARS-CoV-2.

In particolare, in accordo con quanto espresso dall'OMS, "le evidenze scientifiche suggeriscono che la trasmissione attraverso le superfici contaminate non contribuisce in maniera significativa alle nuove infezioni. La modalità di trasmissione è, ad oggi, più focalizzata sulla via aerea piuttosto che attraverso il contatto con le superfici; pertanto, maggiore attenzione è richiesta agli aspetti riguardanti la sanificazione dell'aria con l'obiettivo generale di migliorare i ricambi dell'aria e, più in generale, la ventilazione dell'ambiente, in associazione con le misure raccomandate dalle disposizioni vigenti in relazione alla situazione pandemica".

OFFRIAMO SERVIZI DI:

- Progettazione specialistica di strutture per la produzione e consumo dei pasti
- Studio di fattibilità tecnica ed economica
- Progettazione definitiva ed esecutiva
- Progettazione prevenzione incendi
- Coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione
- Direzione lavori
- Certificazione prevenzione incendi
- Consulenza nel settore della ristorazione e delle pulizie

- Assistenza al responsabile unico del procedimento per la predisposizione degli atti di gara per servizi di ristorazione e pulizia.
- Assistenza al direttore del servizio per la verifica di conformità dei servizi di ristorazione e pulizia.
- Analisi economiche per la verifica di congruità delle offerte economiche nelle gare di ristorazione e pulizia.

SEDE E UFFICI: VIA LODOVICO IL MORO, 159 - 20142 - MILANO - TEL. 0289122357
MAIL: PROGETTA@PROGETTA.MI.IT - **PEC**: PROGETTASC@PECMAIL.NET

Nuove soluzioni crescono

Dopo l’acquisizione da parte della Pellegrini, Mymenu ha implementato i suoi servizi destinati alle aziende con Mymenu Business e Mybistrot

di MLA

“*Con l’acquisizione di Mymenu puntiamo a raggiungere nuovi mercati e nuovi target di clienti, in un contesto in continua evoluzione, sia in termini di trend di consumo che di modelli di lavoro, quale lo smart-working*”, così aveva commentato qualche mese fa la vice presidente del **Gruppo Pellegrini**, **Valentina Pellegrini**. Che aveva quindi aggiunto: “*Intendiamo così ampliare la gamma di servizi dedicati alle aziende, ai loro dipendenti e alle loro famiglie, prendendoci cura del loro benessere anche al di fuori del tradizionale luogo di lavoro*”.

Quello che c’era da fare è presto detto: l’azienda creata nel 1965 dal Cavalier **Ernesto Pellegrini** intendeva mettere a fattor comune la sua storia di 55 anni nel settore della ristorazione, la propria attività di ricerca, sviluppo e formazione attraverso l’*Accademia Pellegrini* e una squadra di 800 chef che ogni giorno operano in oltre 600 cucine da nord a sud dello Stivale. Obiettivo: fare di Mymenu una realtà innovativa e tecnologica, volano di sviluppo, in grado di intercettare e anticipare i trend del mercato.

Da parte loro, i fondatori della start up, **Edoardo Tribuzio**, **Giovanni Cavallo** e **Lorenzo Lelli**, si erano detti entusiasti di entrare nella “*grande famiglia Pellegrini*” di cui condividevano “*i valori distintivi e la visione del futuro*”. L’operazione era dunque coerente con la strategia volta a sviluppare ulteriormente la presenza nel canale B2B, trovando nel gruppo ristorativo lombardo “*un naturale partner industriale*”.

Alcuni mesi dopo l’acquisizione, il progetto introno a Mymenu, che ha mantenuto indipendenza operativa con il proprio marchio, e di cui Valentina Pellegrini è presidente mentre Edoardo Tribuzio è l’amministratore delegato, ha implementato i suoi servizi business: *Mymenu Business*, dedicato alla ristorazione aziendale di rappresentanza, con colazioni e

cene di lavoro, e *Mybistrot*, dedicato alle pause pranzo.

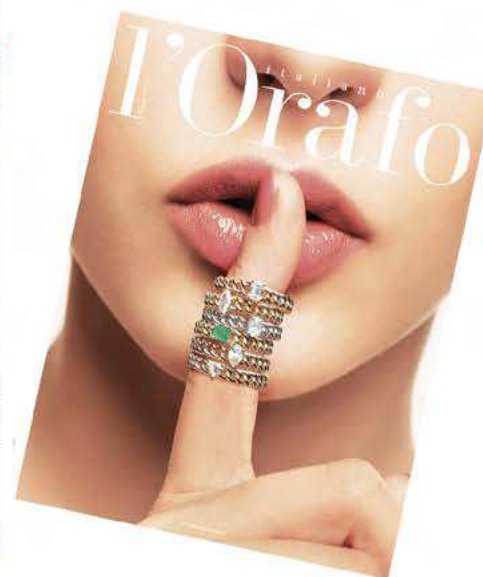
Due servizi business

La prima azienda di food delivery a capitale interamente italiano, specializzata nel segmento dei ristoranti di fascia alta, guarda quindi con crescente attenzione al mercato della ristorazione aziendale, alle prese con la ripartenza, la gestione del green pass e lo smart working.
In particolare, l'offerta di Mymenu Business riprende, adattandolo alle esigenze del mondo professionale, la formula di successo di Mymenu, proponendo un servizio di ristorazione aziendale che si appoggia ai circa 1.000 locali convenzionati con il servizio B2C di Mymenu in 6 città: Bologna, Brescia, Milano, Modena, Padova e Verona, cui presto si aggiungeranno Roma, Torino e Genova. Per le occasioni di rappresentanza e per le cene in ufficio dell'ultimo minuto, gli utenti di Mymenu Business hanno a disposizione un servizio con funzionalità dedicate, tra le quali sono molto apprezzate la fatturazione cumulativa e la reportistica automatica per centro di costo, caso o progetto, cui si aggiungono le normali attenzioni di Mymenu: consegna puntuale, packaging e personale professionale impegnato nelle attività di consegna.
Mybistrot arriva invece sul mercato business-to-business con un nuovo approccio, in linea con i cambiamenti che la pandemia ha generato nella società, dalla maggiore diffusione di servizi digitali alla crescita dell'e-commerce fino alla permanenza dello smart working e del lavoro distribuito tra casa e ufficio. In una situazione tuttora in divenire, in cui molte aziende non hanno ancora chiaramente delineato le loro strategie di rientro al lavoro e stanno ancora valutando se gestire le attività in presenza o adottare una modalità di lavoro ibrido, la possibilità di godere di servizi flessibili e personalizzati rappresenta un importante valore aggiunto. In quest'ottica Mybistrot è una soluzione per la pausa pranzo creata per chi lavora in un ufficio e desidera un servizio digitale innovativo, che non offra il classico "cibo da ufficio" ma possa comunque essere pagato con buoni pasto online. Grazie alla collaborazione con cucine specializzate e l'Accademia Pellegrini, sono disponibili menù specifici studiati per rispondere in maniera personalizzata alle esigenze espresse dai dipendenti di godere di un'alimentazione variegata, sana ed equilibrata, come richiesto dai ritmi di lavoro di un ufficio moderno in un contesto urbano.
In linea con i valori del Gruppo Pellegrini, le cucine a cui si appoggia il servizio Mybistrot sono le uniche in Italia a offrire il valore aggiunto di un controllo completo della filiera di produzione, dall'approvvigionamento dei singoli ingredienti fino alla logistica della consegna al cliente. In questo modo è sempre garantita la qualità e la sicurezza del prodotto e si viene a instaurare un rapporto diretto e trasparente con l'utente finale.
Non mancano peraltro all'appello formule consolidate quali frigoriferi intelligenti e smart lockers con i quali gli uffici possono decidere di completare il servizio a loro dedicato.

VALENTINA PELLEGRINI,
vicepresidente Pellegrini SpA, presidente Mymenu

EDOARDO TRIBUZIO, GIOVANNI CAVALLO E LORENZO LELLI,
fondatori Mymenu

Quando il dipendente diventa protagonista

"*Con Mymenu Business e Mybistrot, il dipendente diventa protagonista, avendo una possibilità di scelta pressoché illimitata per i propri pasti in ufficio e potendosi creare un regime alimentare adatto alla realtà del lavoro moderno*", ha detto il ceo di Mymenu Edoardo Tribuzio. "*Con il graduale ritorno al lavoro in ufficio e l'affermarsi di modalità di lavoro ibride che vedono le persone alternarsi fra il lavoro da casa e la presenza in ufficio, è più importante che mai per le aziende disporre di soluzioni flessibili per il loro welfare, che permettano di pianificare i servizi di ristorazione dei loro dipendenti in maniera efficiente, offrendo un'esperienza di alto livello e minimizzando gli sprechi*".
Analogamente al servizio consumer, gli uffici e gli studi professionali che scelgono Mymenu Business e Mybistrot per il loro welfare possono ordinare accedendo alla App o al sito, specificando l'indirizzo di consegna, aggiungendo i piatti al carrello e infine completando l'ordine. Le consegne sono effettuate direttamente dai rider, prelevando il prodotto appena pronto e utilizzando un packaging all'avanguardia che garantisce l'integrità e la corretta temperatura dei prodotti. A questo punto i rider, che sono rigorosamente selezionati, formati e godono di diritti e tutele, sono pronti per la consegna, che avviene in un tempo medio di 32 minuti all'interno della città, 45 per le zone limitrofe.
I servizi di Mymenu Business e Mybistrot sono pensati per le persone che lavorano in uffici di piccole e medie dimensioni nelle zone centrali delle città e, grazie a un'efficiente logistica dell'ultimo miglio, consente ai lavoratori di beneficiare di un'offerta gastronomica tagliata su misura per le esigenze di ognuno.
A seguito dell'acquisizione da parte del Gruppo Pellegrini nel 2021, Mymenu ha registrato forti crescite nel nuovo anno anche nel segmento B2b, con un incremento del 117% degli ordini, andando ad attestarsi sui livelli del 2019 già nella prima metà dell'anno.

Momenti di confronto **ad Host 2021**

La ripresa piena di incognite, sottolinea l'importanza della componente congressuale, informativa e formativa protagonista in Fiera

di C. Lovisatti

Edizione particolarmente complessa della più importante manifestazione mondiale nel mondo delle attrezzature per il foodservice: Host 2021 apre i battenti in una fase particolarmente delicata, a cavallo tra la prevedibile fine di una pesante crisi ed il consolidarsi di una ripresa tanto veloce e robusta quanto ancora carica di interrogativi.

In un momento come questo, impegnato a delineare quale tipo di futuro ci attenda, assume un peso ancora maggiore nell'ambito della Fiera la componente congressuale, informativa e formativa che da sempre ha comunque caratterizzato questa manifestazione. I recenti cambiamenti della normativa, gli sviluppi della domanda della ristorazione e l'influenza sulle attività del settore professionale a seguito dell'impatto della crisi, oltre alla recente evoluzione delle attrezzature, sono i principali argomenti che il folto palinsesto di questi 5 intensi giorni di manifestazione desidera affrontare in modo esaustivo, con un panorama di proposte, ma anche di risposte.

Efcem Italia l'Associazione che rappresenta i produttori italiani di attrezzature professionali per la ristorazione e l'ospitalità, ha organizzato, con il supporto e la sponsorizzazione della Fiera,

uno spazio dedicato esclusivamente alla presentazione e al dibattito dei temi oggi più attuali.
All'ingresso del **Pad. 2**, allo **Stand A04-C03**, espositori e visitatori potranno trovare, nella Food Technology Lounge, un punto di aggregazione culturale ed un momento d'incontro con i maggiori esperti del settore ed una fitta agenda di seminari e tavole rotonde.
Sarà possibile iscriversi (www.efcemitalia.it) per seguire dal vivo, in fiera o in streaming, una serie di seminari come quello di venerdì 22 ottobre alle 12:00
dal titolo: *Attrezzature professionali, sviluppi legislativi e normativi a livello EU* a cura di **Carlo Carincola** – EFCEM Italia che per obiettivo quello di fornire gli aggiornamenti in merito agli ultimi sviluppi normativi e legislativi dei comparti Freddo, Lavaggio e Cottura seguiti e sviluppati da EFCEM Italia.
Sempre venerdì 22 ottobre ma alle 14:00 sarà la volta dell'incontro dal titolo: *Etichetta energetica del freddo professionale. Piano di revisione dei Regolamenti* con **Fabio Gargantini** di EFCEM Italia a fare il punto della situazione sui Regolamenti di EL ed ED, su cosa prevede il piano di revisione e quali prodotti potranno essere verosimilmente inclusi in un prossimo futuro.
Lunedì 25 ottobre alle 11:00 **Ale Buriani** di IXÈ condurrà l'incontro intitolato: *I cuochi e gli apparecchi professionali per la ristorazione*, durante il quale saranno presentati i principali risultati dell'indagine, svolta dall'Istituto IXE' su commissione di EFCEM Italia ed in collaborazione con la *Federazione Italiana Cuochi*, sul grado di conoscenza delle tecnologie presenti nella cucina professionale da parte dei cuochi professionisti.
Martedì 26 ottobre alle 12:00 sempre nella nella Food Technology Lounge sarà la volta del momento di confronto dal titolo: *Andamento del settore apparecchi professionali: le strategie di uscita dalla pandemia* condotto da **Marcello Antonioni** – **StudiaoBo** e **Fabio Gargantini** – EFCEM.
Ristoranti, alberghi e bar sono stati obbligati alla chiusura per lunghi periodi di tempo nel 2020 e nel 2021, con quali ripercussioni per il settore italiano dei produttori di apparecchi professionali? Quale la percezione dell'orizzonte di ripresa? Quali le ripercussioni sul settore a livello europeo? A queste ed altre domande sui trend del mercato gli esperti di EFCEM daranno le giuste risposte.

EFCEM ITALIA

EFCEM Italia è l'Associazione Confindustriale che, in seno ad APPLiA Italia, riunisce le imprese del settore professionale per ristorazione e ospitalità rappresentando i comparti della cottura, lavaggio e refrigerazione per tutte le linee di prodotto che vanno dalla conservazione degli alimenti alla loro lavorazione, alla cottura ed alla loro distribuzione, al lavaggio delle stoviglie ed al lavaggio e trattamento della biancheria. Un comparto industriale per l'Ho.Re.Ca. che vede l'Italia leader mondiale con un fatturato che supera i 5 miliardi di euro l'anno. L'Associazione rappresenta il settore italiano nell'ambito di EFCEM - European Federation of Catering Equipment Manufacturers.

Il futuro del foodservice

Nel 2023 il ritorno ai valori pre Covid nel fuoricasa: lo dicono gli esperti riuniti in occasione di Retail Food Service, promosso da Retail Institute

di A.P.

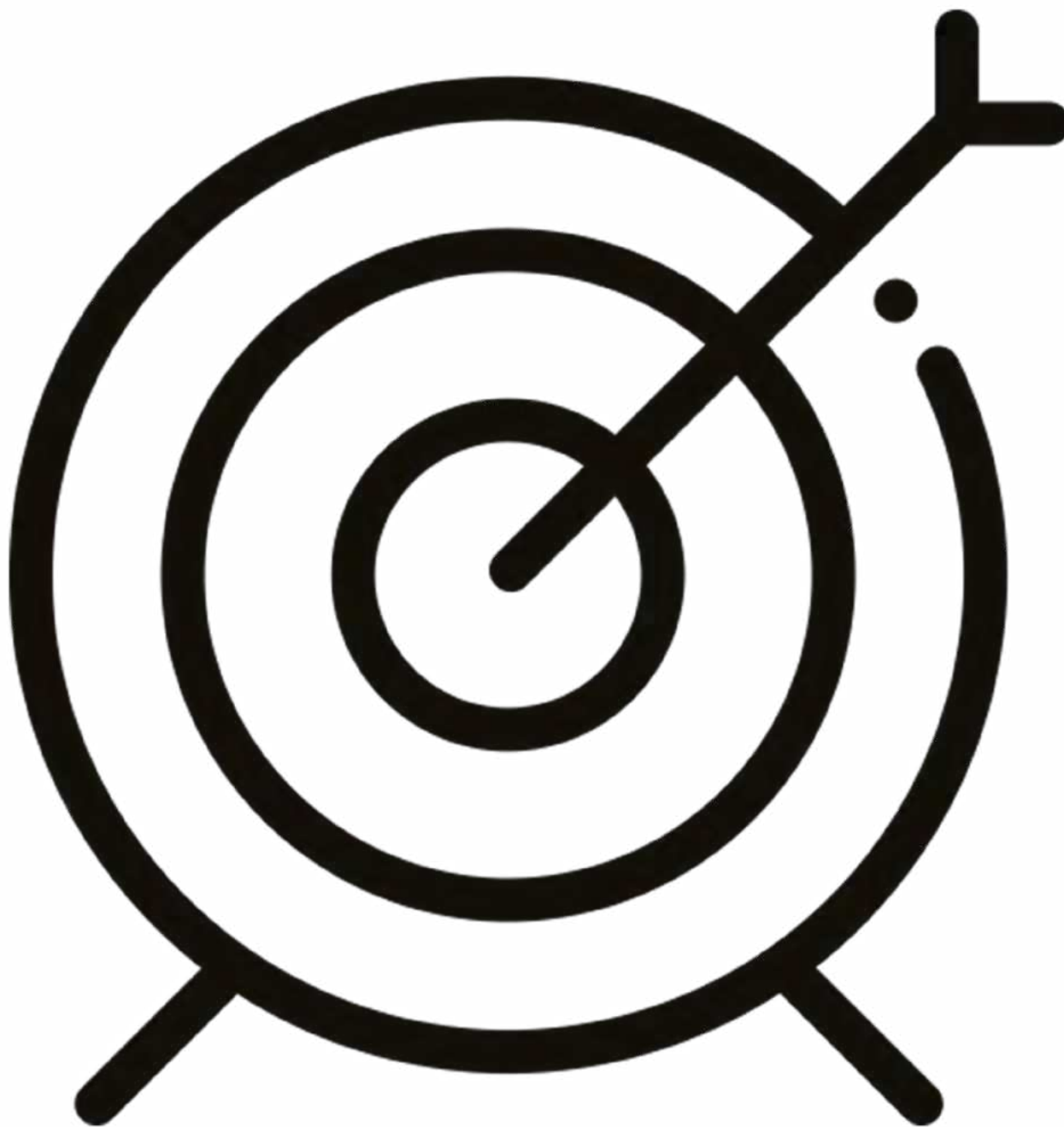
Tra i comparti più colpiti dalla crisi da Covid-19, in virtù di un crollo superiore al 30% del giro d'affari nel 2020, la ristorazione italiana tenta il recupero. Ma, anche superata la crisi, il new normal restituirà uno scenario modificato, per via di alcuni trend ormai imposti. Tra questi, il boost alla digitalizzazione, con il delivery entrato a pieno titolo nelle dinamiche di consumo degli italiani, la maggiore attenzione al tema "salute" e al green, nonché la diffusione dello smartworking. Si è ragionato di questo, con numeri elaborati da **GS1 Italy** e **TradeLab**, durante l'ottava edizione di *Retail Food Service*, evento promosso da **Retail Institute**.

Cosa ci riserva il futuro? Quali le strategie per la ripresa della ristorazione? A queste domande hanno provato a rispondere gli ospiti del webinar che si è tenuto lo scorso 21 settembre, moderato da **Andrea Aiello**, direttore di *retail&food*.

Nello scenario descritto da **Andrea Boi**, senior manager e partner di TradeLab, emerge innanzitutto come negli ultimi mesi sia stata imboccata una fase di ripresa, anche se la strada rimane lunga. "*Il mercato del food service ha chiuso il 2019 con 85 miliardi di euro di fatturato, che valevano il 34% dei consumi alimentari. Era un mercato in continua crescita e la prospettiva per il 2020, elaborata a fine 2019, era di 88 miliardi, pari al 35% dei consumi alimentari. Per il 2030 il dato era stimato nell'ordine degli 11 miliardi, a quota 40%. Ma poi è arrivata la pandemia, che nel 2020 ha determinato 10 mesi drammatici, facendo arretrare il settore a 54 miliardi. Per il 2021 ci aspettiamo un dato intorno ai 66 miliardi di euro, quindi nella fascia alta della forchetta ipotizzata alcuni mesi fa. Tale risultato va consolidato, ma l'andamento positivo dell'estate e di settembre fanno ben sperare. La stima per un ritorno ai valori 2019 si posiziona tra 2022 e 2023*".

Ma il recupero dei valori pre pandemia, ha tenuto a precisare il manager, non significa che si tornerà ai modelli di business ante Covid. Innanzitutto vi è un tema di efficienza della filiera, con le strutture di costo che devono essere ottimizzate. Prendendo a riferimento i dati di due anni fa, si parla di una filiera molto complessa, con ben 325mila punti di consumo, acquisti per 25 miliardi e fatturato per 85. Inoltre, ha sottolineato Andrea Boi, vi sono fattori di crescita più lenti: "*Perde quota la ristorazione connotata da minore esperienzialità e diminuiscono le occasioni più funzionali, mentre lo smart working dei colletti bianchi impatta sulla ristorazione collettiva e sul vending. Inoltre, i consumi si sono spostati dalle zone uffici a quelle residenziali, così come dalle grandi città a quelle medio piccole*".

Le testimonianze degli operatori

Nella doppia tavola rotonda virtuale che ha caratterizzato l'evento, la prima sessione ha visto protagonisti **Antonio Giovanetti**, direttore commerciale e marketing di **Marr**; **Guido Pocobelli**, head of channel & customer marketing OOH di **Ferrero**, e **Alberto Raneri**, direttore innovazione e tecnologie di **Camst Group**. Proprio il manager di Camst ha descritto un quadro della ristorazione collettiva, sottolineando come nel 2021 sia ripartita in maniera lenta, ma abbastanza generalizzata. Tuttavia, esplorando i vari segmenti di mercato, ha evidenziato come la scolastica stia registrando numeri simili al 2019, mentre quella ospedaliera stia ancora scontando l'impossibilità di consumo dei pasti per i non degenti e numeri inferiori al periodo pre Covid per i degenti. Rispetto invece alla ristorazione aziendale, Raneri ha parlato della necessità di un ripensamento, "*perché lo smart working sta portando a riduzioni importanti sia nel settore bancario sia in quello delle assicurazioni*". Nella seconda sessione si sono alternati **Stefano Cavaleri**, co-founder e Cmo di **Foorban**; **Vincenzo Ferrieri**, founder e ceo di **Cioccolatitaliani** nonché presidente di **Ubri**, **Unione Brand Ristorazione Italiana**; e **Matteo Pichi**, co-founder & Ceo di **Poke House Italy**. Ferrieri, con il cappello di Ubri, ha sottolineato il grande margine di crescita della ristorazione a catena, che in Italia incide solo per il 10% del food retail, i tantissimi progetti che caratterizzano il mercato nonostante le limitazioni imposte dalla pandemia, e ancora le dinamiche legate alla digitalizzazione e al food delivery "*che inizia a pesare dal 30 al 40% del comparto*". Ferrieri ha spinto inoltre sulla crescente importanza del brand e ha introdotto il tema della finanza, riconoscendo a Matteo Pichi il grande merito di aver ottenuto finanziamenti come se gestisse un'azienda tech. "*Proprio la liquidità* - ha confermato Pichi - *è una delle principali criticità cui devono far fronte gli operatori*".

Vetrina Host
2021

Gli speciali di Ristorando

host Milano

SPECIALE FOODSERVICE EQUIPMENT

Prodotti e novità per i professionisti della ristorazione moderna

Sponsor 2021

www.elframo.com
PAD. 5
STAND Q15 R 18

www.mori2a.com

www.offcar.com
PAD. 5P
STAND F17 H20

www.grupposds.it
PAD. 5
STAND L03 M04

www.tecnoinox.it
PAD. 3
STAND M43

A Milano i top trend per ristorazione e accoglienza

La kermesse milanese si conferma punto di riferimento fondamentale per presentare prodotti, soluzioni e servizi che anticipano le tendenze del futuro

Sono più di 800 gli eventi in calendario per questa 42a edizione di **Host**. E questo dato, da solo, la dice lunga sull'importanza che questo appuntamento riveste per i professioni e gli operatori di HoReCa, food service, retail, GDO e hotellerie. Quest'anno la manifestazione si svolge in contemporanea con **TUTTOFOOD**, la kermesse B2B globale e innovativa dell'ecosistema agroalimentare. Una special edition quindi che consentirà l'arricchimento dell'intero sistema dell'hospitality e del food. Milano si conferma, ancora una volta, polo internazionale di interscambio e facilitatore di opportunità di business tra le filiere. Caratteristica di questa edizione di Host è la formula che coniuga la specializzazione verticale con le affinità di filiera e offre uno spaccato internazionale sui cambiamenti, sui modelli di consumo e sui nuovi format dell'ospitalità. Ristorazione professionale, bakery-pizza-pasta, caffè - the - bar macchine caffè - vending, gelato-pasticceria e bakery, arredo, tecnologia e tavola son le macro aree che nel loro insieme sono capaci di proporre ai visitatori un insieme di opportunità di business capace di andare a braccetto con lo sviluppo e la valorizzazione di relazioni internazionali.

Impianti, attrezzature, macchine per il trattamento del cibo e il lavaggio e tutte le soluzioni innovative dedicate alla ristorazione collettiva, al banqueting, ai ristoranti, alle grandi catene di ristorazione e alla vendita al dettaglio, si incrociano quest'anno con la speranza che la ripresa dei consumi fuoricasa si confermi anche nei prossimi mesi. Per gli italiani, infatti la voglia di andare al bar o al ristorante ha già contagiato il 41% dei consumatori che sono tornati ad uscire come prima della pandemia.

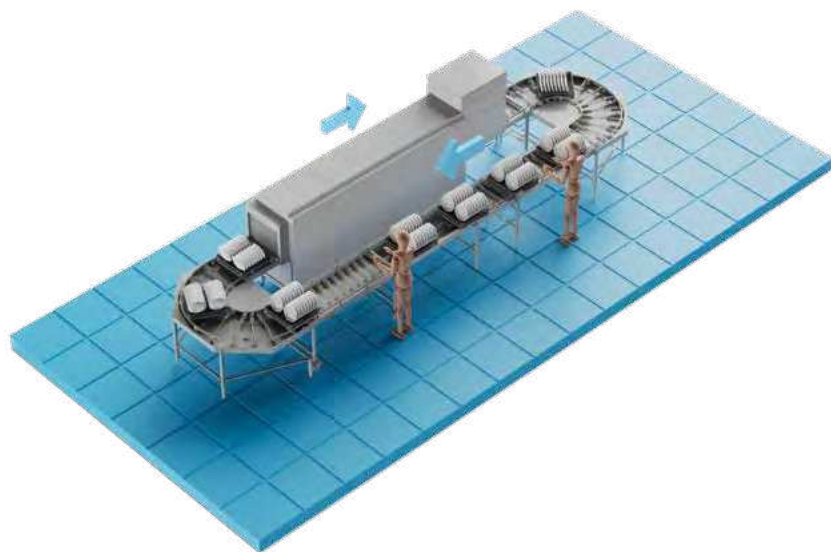
Tornando alla fiera, è interessante notare che nonostante la pandemia faccia ancora da sfondo alle nostre abitudini e condizioni il nostro comportamento, sono molti gli espositori che non hanno rinunciato alla loro presenza.

Di questi, il 44% appartiene proprio alla macroarea dedicata alla ristorazione professionale e all'arte bianca, con un tasso di internazionalità che nel caso della ristorazione professionale raggiunge addirittura il 53%.

Va detto in chiusura, che l'assenza in fiera di alcune aziende italiane conosciute in tutto il mondo, nulla toglie al blasone dei nostri produttori che continuano spesso a fare scuola a livello internazionale in molti ambiti della ristorazione con i loro prodotti, eccellenti sia in termini di produttività, qualità, efficienza energetica che in sostenibilità ambientale.

Tecnologia, innovazione e sostenibilità:
i must di Elframo a Host 2021

Elframo azienda bergamasca leader nella produzione di lavastoviglie e friggitrici professionali, sarà presente alla 42° edizione di Host Milano nel **padiglione 5** con il proprio **stand Q15 R 18**, dove mostrerà le ultime novità di prodotto e le soluzioni più rappresentative del proprio portfolio.
Cambiamenti all'orizzonte anche nell'immagine aziendale, con la presentazione ufficiale del **nuovo logo**, simbolo dell'evoluzione di un'azienda strutturata che si sta riposizionando in maniera forte e decisa nel panorama internazionale.
In serbo importanti novità destinate a cambiare il mondo del lavaggio professionale. L'azienda presenterà in anteprima la **nuova gamma prodotti**, un passo in avanti rispetto alle soluzioni per cui è tradizionalmente riconosciuta ed apprezzata dal mercato.
Linee estetiche rinnovate, un elettronica di nuova concezione, funzionalità all'avanguardia nell'ottica dell'innovazione tecnologica e della sostenibilità per un lancio di prodotto importante. Tutti i dettagli saranno svelati il 22 ottobre.

Elframo è da sempre nota per la capacità di realizzare **soluzioni custom made** progettate in funzione delle specifiche richieste del cliente. L'abilità di coniugare spazio, produttività, efficienza e versatilità nel trattamento delle diverse stoviglie da lavare è un elemento imprescindibile nelle cucine professionali. Il **carosello** ne è un esempio. La modularità della macchina unita alla flessibilità di composizione del percorso chiuso su cui sono convogliati i cestelli fa di questa particolare tipologia di lavastoviglie la soluzione ideale per

l'igiene e la pulizia di un elevato numero di stoviglie in modo continuativo e poco oneroso per gli operatori, con un netto guadagno in produttività. Ampia scelta tra diversi modelli di lavastoviglie, destinati non solo alla ristorazione professionale e al catering, ma anche alla GDO, alla pasticceria e panetteria, alla macelleria e gastronomia e all'industria alimentare in genere.
Come la linea di **lava utensili**, disponibili in 3 diverse dimensioni, per eliminare lo sporco più difficile da pentole, bacinelle, teglie Gastronorm, contenitori e utensili di varia
tipologia e taglia. Tra queste il modello **LP 61 H VE IRC** con altezza utile maggiorata e sistema di recupero calore integrato e la nuova **LP 130 H** con luce utile maggior ata e pompa di lavaggio potenziata come optional.
Elframo è sinonimo anche di **friggitrici**, riconosciute per la solidità del la struttura e la semplicità di utilizzo, come, ad il modello a gas **GT 17+17** con comandi elettromeccanici. Nel catalogo prodotti aziendale una vasta scelta di modelli a mobile e da banco, con comandi elettromeccanici o elettronici ed alimentazione elettrica o a gas. Completano la gamma i modelli ad alta efficienza, tra cui la **EFR 25** con sistema di filtraggio del l'olio integrato.

www.elframo.com

PAD. 5 - STAND Q15 R18

Solida come l'acciaio inox,
flessibile come la plastica

Oltre 70 anni di presenza sul mercato rendono **Mori 2A** una realtà produttiva pronta ad evolvere con le esigenze di ogni cliente.
L'esperienza maturata nella realizzazione di articoli in **acciaio inox** e nelle **materie plastiche** per il settore HORECA si integra con la ricerca e sviluppo di soluzioni innovative capaci di rispondere a sempre più elevati standard normativi e igienico-sanitari. Trasparenza, precisione, versatilità e competenza tecnologica sono i driver che permettono la definizione del prodotto lungo tutto il ciclo di vita. **Progettazione, ricerca dei materiali, prototipazione, studio di design e funzionalità, testing, implementazione della linea produttiva, stoccaggio e logistica del prodotto finito**, sono le componenti di valore scelte da Mori 2A per diventare il partner tecnico-commerciale nella crescita dei principali marchi produttori di elettrodomestici e attrezzature professionali per la ristorazione.
La ricerca di soluzioni sempre più ottimizzate, in termini di efficienza, qualità ed utilizzo responsabile della tecnologia, conduce alla creazione di un'unità specializzata nella **Ricerca e Sviluppo**. Mori 2A completa così la propria crescita in ambito internazionale dando vita a solide partnership con interlocutori di tutto il mondo, confermandosi una presenza certa al fianco degli specialisti HORECA in più di 40 Paesi.
Oltre ad adottare le soluzioni offerte dal progresso tecnologico per soddisfare le esigenze di un mercato sempre più differenziato e specializzato, Mori 2A persegue obiettivi di miglioramento continuo, sia nell'ambito della **sostenibilità**, attuando una precisa politica energetica a difesa dell'ecosistema, che nell'**etica**, avendo intrapreso un percorso di Responsabilità Sociale d'Impresa per condividere con tutti gli stakeholder le opportunità offerte da uno sviluppo sostenibile.
Il progetto di sostenibilità **Mori 2A Cares** si fa portavoce dei valori insiti della cultura aziendale, mettendo al centro non solo la tutela dell'ambiente ma anche le persone, la comunità e la sostenibilità economica, attraverso l'attuazione di progetti concreti.

Mori 2A S.R.L.
Sede amministrativa:
Via Pieve, 2 - 25080 Nuvolento (BS) Italy
T. 030 6897214 - F. 030 6897381
info@mori2a.com

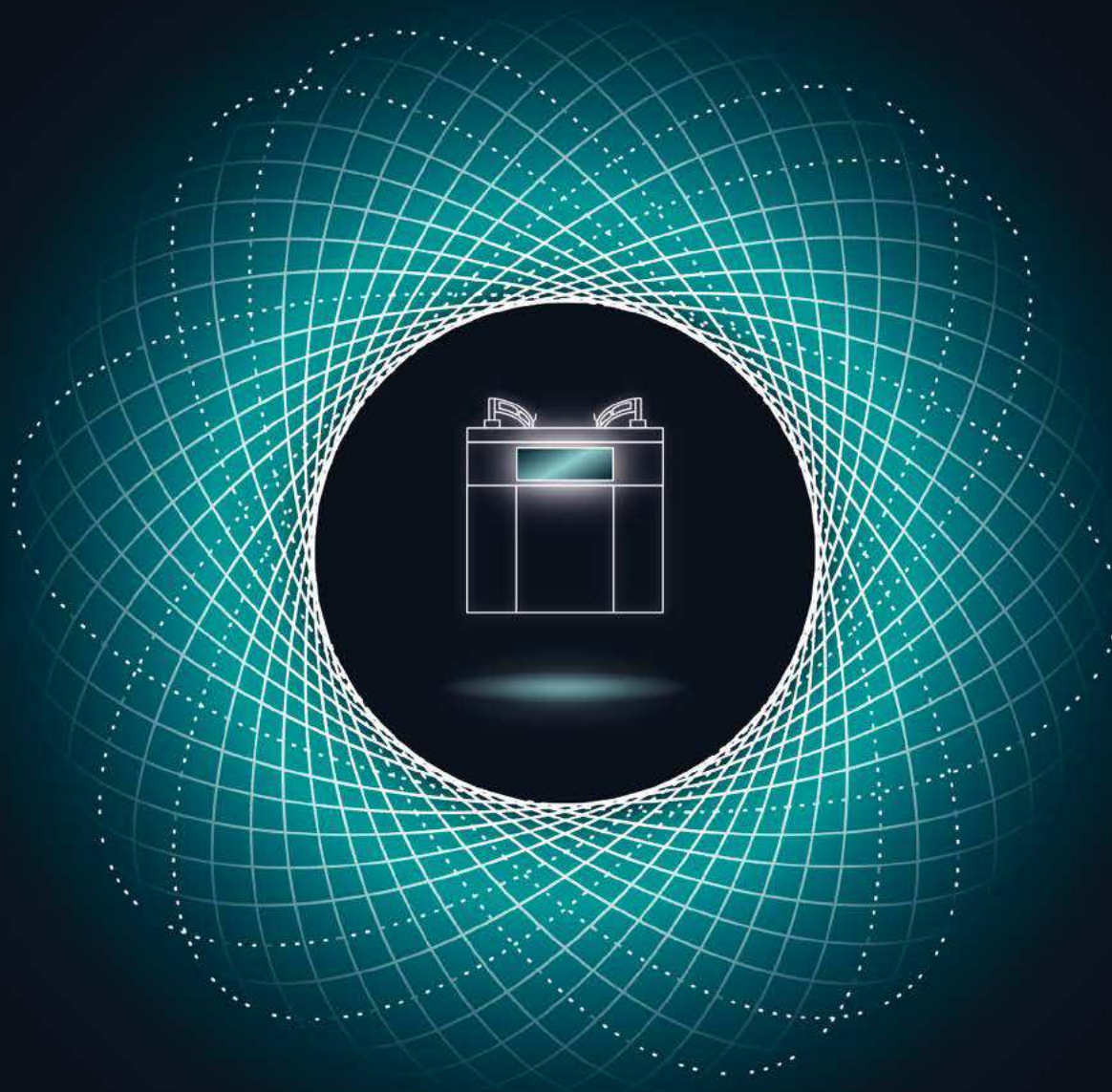
www.mori2a.com

L'ottimizzazione
come obiettivo

Ottimizzare significa fare qualcosa nel modo più EFFICIENTE possibile, FARE DI PIÙ con MENO. Questa la filosofia che **Offcar** ha deciso di adottare nel perseguire i propri obiettivi di crescita. È facile capire come prodotti concepiti come "concetti intelligenti" saranno efficaci e cruciali per le nuove modalità di ristorazione. Automatizzato, affidabile, efficiente, facile da usare ... queste sono le tendenze che guideranno l'industria alimentare, in risposta ad un mercato che richiederà sempre più qualità e rapidità. Offcar, vanta un bagaglio di esperienza nel settore della ristorazione professionale lungo 4 generazioni. La famiglia Carraro, complice l'avvicendamento generazionale e la mutevole situazione di mercato, ha deciso d' investire in progetti volti al miglioramento dell'esperienza d'uso utente. Nascono così progetti, a forte contenuto innovativo, capaci di fare la differenza. La friggitrice **SUPERFRY4.0** è oggi la prima friggitrice interconnessa che permette di accedere agli incentivi del piano transizione industria4.0 Grazie al sistema di riscaldamento **PREMIX** e alla modalità **ECO**, assicura un risparmio economico del 30%. Il sistema di Filtraggio **(EFS) Express Filtration System**, permette di filtrare l'olio caldo in meno di 4 minuti e di ritornare a friggere alla temperatura di setpoint riducendo i costi legati all'energia e al fermo macchina. Grazie all'avanzato sistema di controllo **Cookingcore**, la friggitrice diventa Intelligente. Non solo ottimizza il programma di cottura in funzione del carico inserito **(Intelligent Cooking System)** ma, in aggiunta, è in grado di suggerire le operazioni corrette da svolgere rispetto ai parametri registrati e continuamente monitorati: risultati ripetibili e di qualità frittura dopo frittura! Sempre connessi con la vostra Superfry4.0 grazie alla scheda integrata **WIFI** che garantisce il pieno controllo della friggitrice o, di più friggitrici collegate in diversi punti vendita, anche da remoto. L'accesso gratuito al **CLOUD Offcar**, permette la supervisione dei dati in tempo reale, il backup e la condivisione delle impostazioni, il download e aggiornamento delle ricette su più apparecchiature, la manutenzione programmata e l'apertura dei ticket di assistenza tecnica.

Lo storico delle ricette e delle quantità di prodotto fritto sono sempre a disposizione del responsabile del punto vendita dove la friggitrice è installata.
I dati sono comodamente consultabili e condivisibili tramite un pratico file Excel.
Grazie a questa nuova funzionalità, Offcar intende ampliare il controllo dei costi operativi mediante la programmazione, l'acquisto mirato e consapevole delle materie prime e, indirettamente la riduzione degli sprechi. Ad Host Milano 2021 ci sarà la presentazione in anteprima mondiale dell'ultimissimo prodotto brevettato realizzato secondo le logiche di automatizzazione, efficienza, risparmio di spazio, versatilità, eco-compatibilità e connettività frutto della visione **#YIM (Young Innovative Mentality)** di Offcar.

www.offcar.com

PAD. 5P - STAND F17 H20

SDS -Polibox®: soluzioni innovative
per un minor impatto ambientale

SDS-Polibox® è presente ad **HOST 2021** con una serie di nuove soluzioni innovative e sostenibili studiate per semplificare il lavoro degli operatori della ristorazione.
Il mercato è in ripartenza e con esso le attività legate ai viaggi e al consumo del pasto fuori casa. Oggi l'attenzione delle aziende di ristorazione è rivolta oltre che alla fase di preparazione dei pasti e alla qualità del prodotto, alla fase di trasporto e consegna a domicilio dell'alimento che deve arrivare a casa del consumatore finale nel rispetto delle norme igienico sanitarie, garantendo la qualità del prodotto preparato.
Proprio in risposta a queste specifiche esigenze SDS si sta distinguendo grazie al marchio **Polibox®**, dedicato ai contenitori isotermici in grado di garantire il mantenimento della temperatura.
I prodotti alimentari e termo-deperibili necessitano di requisiti molto elevati. Per questo motivo SDS ha brevettato quelle che oggi rappresentano per il mercato le innovazioni più importanti nel comparto della logistica del food e non solo: **Smartpolibox**, che soddisfa la crescente richiesta degli operatori di tracciare dettagliatamente le spedizioni e le consegne di pasti ed alimenti e **Smartheater**, il sistema di controllo della temperatura più evoluto al mondo che trasforma un contenitore isotermico Polibox® in un avanzato mantenitore/rigeneratore di cibi pronti.
Sempre in tema di qualità e sicurezza alimentare una novità nata in supporto di chi deve e vuole consegnare il proprio packaging in totale sicurezza è l'innovativo sistema Brevettato Polibox® **Safelivery**. Un vero e proprio Locker leggero ed isotermico che garantisce elevati livelli di sicurezza igienico-alimentare durante le fasi di delivery in quanto il contenitore isotermico può essere aperto solo tramite codice comunicato esclusivamente al cliente finale.
Gli studi sulla fase di trasporto degli alimenti ci hanno permesso inoltre di realizzare e presentare sul mercato **Poliboxbag®**, una linea studiata per la consegna professionale in sicurezza di piatti pronti, pizze, sandwich, bevande e alimenti caldi o freddi.
SDS intende proseguire nel suo percorso di azienda attenta alle tematiche ambientali privilegiando produzioni innovative che abbiano nel loro focus servizio, sicurezza e sostenibilità. Per questo SDS ha ampliato la gamma di prodotti Polibox® realizzando dei box in EPP con contenuto riciclato (in particolare reti da pesca impiegate nell'industria ittica): **Polibox® Ocean**. Il nuovo contenitore ha proprietà fisiche e prestazioni paragonabili alla linea Standard, ma con questo materiale viene prodotto il 7% di CO_2 in meno rispetto alla materia prima vergine.
SDS si impegna e continuerà a farlo per essere un'azienda orientata alla sostenibilità. Per essere sostenibili nel packaging e nel delivery dobbiamo tutti impegnarci a rispettare 4 regole base: ripensare, ridurre, riutilizzare e riciclare.

www.grupposds.it

PAD. 5 - STAND L03 M04

Alta cucina, arte, innovazione
e Industria 4.0 a Host 2021

Tecnoinox, impresa manifatturiera italiana che dal 1984 progetta e realizza in tutto il mondo *cucine modulari, salamandre e forni digitali per la ristorazione*, partecipa a **Host 2021**, presso Fiera-Milano Rho, dal 22 al 26 ottobre con lo **stand M43 nel padiglione 3**.
L'azienda friulana presenterà i servizi dedicati al mondo ho.re.ca. con particolare riferimento al pacchetto Pay-per-use e all'offerta di progettazione lay-out ed esporrà i suoi prodotti di punta, in particolare i forni professionali con interfaccia touch screen Tap e Tap Pastry e le cucine modulari, tra cui spicca l'originale Mosaico, la soluzione salva-spazio di alta qualità e design.
Presenterà inoltre **due importanti novità** che vanno a implementare la gamma, una nel comparto forni e una per la cottura orizzontale. Il nuovo stand, realizzato appositamente per questa fiera, che si auspica sia l'occasione principe per il rilancio del settore, offrirà soluzioni per una ristorazione in continua evoluzione.
Durante la manifestazione, saranno **due gli eventi pubblici** che animeranno lo stand di Tecnoinox, trasformandolo per qualche ora in uno spazio di approfondimento e discussione su temi originali, che appassionano il mondo della ristorazione, con ospiti di eccezione.

Venerdì 22 ottobre 2021 ore 12,00 - "L'arte della composizione… in cucina e nel jazz"

Nella giornata inaugurale, Tecnoinox ha organizzato un incontro sorprendente. Protagonisti saranno lo chef stellato **Claudio Sadler** e l'esponente di spicco della scena jazz italiana, il flautista e compositore Massimo De Mattia, che dialogheranno tra loro e con il pubblico sul tema fecondo dell'invenzione in cucina e dell'improvvisazione musicale. Scopriremo con loro somiglianze e differenze nei processi creativi che ci permettono di comprendere come nasce un'esperienza appagante per i nostri sensi e per la nostra mente.
Claudio Sadler nel 2020 ha rinnovato proprio con Tecnoinox la cucina del suo **Chic 'n Quick – Trattoria Moderna** per dare al proprio team, dopo il lockdown, nuovo slancio e strumenti capaci di supportare un'opera di gastronomia di alta classe e rendere ambiente e lavoro più confortevoli.

Lunedì 25 ottobre 2021 alle 12,00 - "Innovazione tecnologica e benefici per la cucina professionale"

Insieme all'Ing. **Franco Scolari**, Direttore del Polo Tecnologico Alto Adriatico, spazieremo dalla tecnologia più recente alla servitizzazione per comprendere meglio le nuove frontiere delle soluzioni di cottura e l'impatto positivo, in termini di organizzazione del lavoro, risultati operativi ed economici, nonché vantaggi fiscali, che l'applicazione di innovazione utile può portare nel mondo della ristorazione. Cloud, Industria 4.0 e Pay-per-use saranno i principali temi trattati.
L'accesso ai due eventi sarà libero per i visitatori dello stand e consentito fino a riempimento degli spazi a disposizione, nel rispetto del distanziamento e delle norme di sicurezza sanitaria in vigore.

www.tecnoinox.it

PAD. 3 - STAND M43

Un balzo **a tripla cifra**

Foto di Dan Gold su Unsplash

Colpaccio del monitor, che stavolta arriva addirittura a superare le tre cifre quanto a progressione di tappa: sono 346 i contratti registrati contro i 225 della precedente rilevazione, il che si traduce in un balzo clamoroso di 121 unità! Ancora una volta è l'effetto combinato della ripresa delle attività economiche e dell'immunizzazione della popolazione italiana, che si sommano alla riapertura delle scuole, a produrre tale esito. Sono infatti le scuole a crescere di più, passando da 79 a 131 contratti (+52) seguita in termini assoluti dalla commerciale, che sale a 116 (+31). Ma è la socio-sanitaria a segnare il secondo miglior risultato di segmento, con +35. Di seguito con +3 sia le aziende sia i buoni pasto. Fermo il vending.

(Nella sesta rilevazione abbiamo censito 346 contratti e 86 imprese)

I NUOVI CONTRATTI DELLE IMPRESE ITALIANE DELLA RISTORAZIONE MODERNA

Questa rilevazione riguarda i contratti acquisiti dalle imprese italiane della ristorazione collettiva, commerciale ed a catena, nonché dalle aziende emettitrici di buoni pasto viene aggiornata per ogni anno solare, e si sviluppa con cadenza mensile. Il censimento si basa su nostre indagini ed interviste e sulle segnalazioni che ci pervengono dalle imprese interessate. Esso costituisce un efficace mezzo per divulgare le proprie attività commerciali e di sviluppo, ed anche un valido strumento di conoscenza del mercato; è tuttavia importante, per chi consulti la rilevazione, ricordare che essa non indica l'entità di ogni singolo contratto, ma solo il numero complessivo dei contratti acquisiti. Ogni azienda può liberamente e periodicamente comunicarci, per e-mail o fax, le acquisizioni effettuate, in maniera da offrire un panorama aggiornato dell'andamento delle proprie acquisizioni.

Foto di Benu Marinescu su Unsplash

Case di Cura, Cliniche, Ospedali

CIRFOOD ♦ ASL ROMA 1 ♦ POL. TOR VERGATA	2 contratti
CAMST	2 contratti precedenti
CORISAR SAS	2 contratti precedenti
DUSSMANN SERVICE + IFO ♦ INMI SPALLANZANI + IFO	1 contratto
FABBRO FOOD SPA ♦ ASL ROMA 2 ♦ POL. UMBERTO I ♦ ASL ROMA 3	3 contratti
INNOVA SPA ♦ ASL RIETI + ASL ROMA 5 ♦ ASL VITERBO + ASL ROMA 4 ♦ ASL LATINA	3 contratti
LA CASCINA GLOBAL SERVICE ♦ AO SAN GIOVANNI	1 contratto
SERENISSIMA RISTORAZIONE ♦ REGIONE LAZIO, LOTTO 10	1 contratto
SERIST	1 contratto precedente
SODEXO ITALIA	1 contratto precedente
VIVENDA ♦ AO S.ANDREA ♦ ASL ROMA 6	2 contratti

Case di riposo, Case Protette, Servizi assistenziali

CAMST ♦ COMUNE DI ALTIVOLE (TV) ♦ COMUNE DI RIESE PIO X (TV) ♦ COMUNE DI LOIRA (TV)	3 contratti
CIRFOOD	8 contratti precedenti
DEUTSCHORDENSSCHWESTERN PROVINZHAUS LANA ♦ COMUNE DI MERANO (BZ)	1 contratto
DUSSMANN SERVICE ♦ COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA (VR) ♦ COMUNE DI CASALE SUL SILE (TV) ♦ COMUNE DI CHIARANO (TV) 2 contratti precedenti	5 contratti
ELIOR ♦ RESIDENZA MOLINO DI DRO (TN) 3 contratti precedenti	4 contratti
EURORISTORAZIONE ♦ COMUNE DI CARBONERA (TV) ♦ COMUNE DI MANSUÉ (TV) ♦ COMUNE DI MASERADA SUL PIAVE (TV) ♦ COMUNE DI ODERZO (TV) ♦ COMUNE DI SAN ZENONE DELI EZZELINI (TV) ♦ COMUNE DI PONTE DI PIEVE (TV)	6 contratti
GEMEAZ ELIOR ♦ COMUNE DI FARRA DI SOLIGO (TV)	1 contratto
GRA DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS	1 contratto precedente
MEDIHOSPS COOP. SOCIALE ONLUS	1 contratto precedente
RISTORAZIONE OTTAVIAN ♦ COMUNE DI COLLE UMBERTO (TV) ♦ COMUNE DI CONEGLIANO (TV) ♦ COMUNE DI CORDIGNANO (TV) ♦ COMUNE DI FONTANELLE (TV) ♦ COMUNE DI VITTORIO VENETO (TV)	5 contratti

SER CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA ♦ COMUNE DI PONTIROLO NUOVO (BG) 2 contratti precedenti	3 contratti
SERENISSIMA RISTORAZIONE	2 contratti precedenti
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE	2 contratti precedenti
SODEXO ♦ COMUNE DI GRADISCA (GO)	1 contratto
SOLARIA SOC. COOP. A.R.L.	1 contratto precedente
VIVENDA	1 contratto precedente

Forze Armate e Corpi Militarizzati

BIORISTORO ITALIA	1 contratto precedente
GLOBAL SERVICE	1 contratto precedente
KLASS SERVICE SRL	1 contratto precedente
LADISA	2 contratti precedenti
NOI SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIAL ♦ MINISTERO DELLA GIUSTIZIA DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA PROVVEDITORATO REGIONALE PER LA LOMBARDIA	1 contratto
RICA SRL	1 contratto precedente
S.L.E.M. SRL ♦ MINISTERO DELLA GIUSTIZIA DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA PROVVEDITORATO REGIONALE PER LA LOMBARDIA	1 contratto

Mense Aziendali

CAMST	1 contratto precedente
CIRFOOD	4 contratti precedenti
COMPASS GROUP	1 contratto precedente
DUSSMANN SERVICE	2 contratti precedenti
ELIOR	1 contratto precedente
SER CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA ♦ COMUNE DI PONTIROLO NUOVO (BG)	1 contratto

Scuole Private ed Università

CIMAS SRL	2 contratti precedenti
CIRFOOD	1 contratto precedente
CLIPPER S.A.S.	1 contratto precedente
DUSSMANN SERVICE	2 contratti precedenti
ELIOR RISTORAZIONE	1 contratto precedente
GEMOS SOC. COOP.	1 contratto precedente
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	2 contratti precedenti
LA CASCINA GLOBAL SERVICE	1 contratto precedente
PANACEA SRL	1 contratto precedente
RISTORAZIONE OTTAVIAN ♦ SCUOLA MATERNA "UMBERTO I", COMUNE DI CONEGLIANO (TV)	1 contratto
TURIGEST SRL	2 contratti precedenti
VIVENDA	3 contratti precedenti

Scuole Pubbliche

CAMST 9 contratti
- ♦ COMUNE DI CASTELLAMONTE (TO)
- ♦ COMUNE DI CHERASCO (TO)
- ♦ COMUNE DI MONZUNO (BO)
- ♦ COMUNE DI ALTIVOLE (TV)
- ♦ COMUNE DI LOIRA (TV)
- ♦ COMUNE DI RIESE PIO X (TV)
- ♦ COMUNE DI FAVRIA (TO)
- ♦ COMUNE DI SANT'ANTONINO DI SUSA (TO)

1 contratto precedente

CIMAS SRL 1 contratto
- ♦ COMUNE DI FOSSOMBRONE (PI)

CIRFOOD 13 contratti
- ♦ COMUNE DI FAGNANO OLONA (VA)
- ♦ COMUNE DI SUZZARA (MN)
- ♦ COMUNE DI CASALEONE

10 contratti precedenti

C.S.R. CONSORZIO SOCIALE ROMAGNOLO 1 contratto precedente

COMPASS GROUP 2 contratti
- ♦ COMUNE DI CASTEL SAN GIOVANNI (PC)
- ♦ COMUNE DI VILLA CORTESE (MI)

COOPERATIVA DI LAVORO SOLIDARIETÀ E LAVORO SCARL 1 contratto precedente

COOPERATIVA ITACA 1 contratto
- ♦ COMUNE DI FOGLIANO REDIPUGLIA (GO)

DIAPASON SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE 1 contratto precedente

DUSSMANN SERVICE 11 contratti
- ♦ COMUNE DI CORMONS (GO)
- ♦ COMUNE DI CHIARANO (TV)
- ♦ COMUNE DI DESENZANO DEL GARDA (VR)
- ♦ COMUNE DI CASALE SUL SILE (TV)

7 contratti precedenti

ELIOR RISTORAZIONE 5 contratti precedenti

EURORISTORAZIONE 10 contratti
- ♦ COMUNE DI COMUNI RETENUS
- ♦ COMUNE DI CARBONERA (TV)
- ♦ COMUNE DI MANSUÉ (TV)
- ♦ COMUNE DI MASERADA SUL PIAVE (TV)
- ♦ COMUNE DI ODERZO (TV)
- ♦ COMUNE DI PONTE DI PIEVE (TV)
- ♦ COMUNE DI SAN ZENONE DELI EZZELINI (TV)
- ♦ COMUNE DI VILLAFRANCA (VR)

2 contratti precedenti

G.M.I. SERVIZI S.R.L. 2 contratti
- ♦ COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO (NO)

1 contratto precedente

GEMEAZ ELIOR 3 contratti
- ♦ COMUNE DI BERNATE TICINO (MI)
- ♦ COMUNE DI ARCONATE (MI)
- ♦ COMUNE DI FARRA DI SOLIGO (TV)

GEMOS SOC. COOP. 1 contratto precedente

GRA DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS 1 contratto precedente

INNOVA SPA 1 contratto
- ♦ COMUNE DI POMEZIA (RM)

LABOR SOCIETÀ COOPERATIVA 1 contratto precedente

LA CASCINA GLOBAL SERVICE 4 contratti precedenti

LA MEDITERRANEA SOC.COOP. 1 contratto precedente

MARKAS 2 contratti precedenti

MEDIHOSPES COOPERATIVA SOCIALE ONLUS 1 contratto precedente

PELLEGRINI 1 contratto
- ♦ COMUNE DI ASSAGO (MI)

RISTORAZIONE OTTAVIAN 6 contratti
- ♦ COMUNE DI COLLE UMBERTO (TV)
- ♦ COMUNE DI CONEGLIANO (TV)
- ♦ COMUNE DI CORDIGNANO (TV)
- ♦ COMUNE DI FONTANELLE (TV)
- ♦ COMUNE DI VITTORIO VENETO (TV)

1 contratto precedente

PUNTO RISTORAZIONE 2 contratti precedenti

SERENISSIMA RISTORAZIONE 2 contratti
- ♦ COMUNE DI SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO (BO)

1 contratto precedente

SER CAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA 6 contratti
- ♦ COMUNE DI PONTIROLO NUOVO (BG)

5 contratti precedenti

SIRISTORA FOOD & GLOBAL SERVICE SRL 1 contratto precedente

SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE 3 contratti
- ♦ COMUNE DI RAGUSA

SIRIO 1 contratto precedente

SIRISTORA FOOD & GLOBAL SERVICE SRL 1 contratto
- ♦ COMUNE DI ASSAGO (MI)

SODEXO 11 contratti
- ♦ COMUNE DI ERACLEA (VE)
- ♦ COMUNE DI NONE (TO)
- ♦ COMUNE DI POZZUOLO MARTESANA (MI)
- ♦ COMUNE DI VERBANIA
- ♦ COMUNE DI GRADISCA (GO)
- ♦ COMUNE DI TRUCCAZZANO (MI)
- ♦ COMUNE DI SOLARO (MI)

5 contratti precedenti

SOLARIA SOC. COOP. A R.L. 1 contratto precedente

VIVENDA 6 contratti
- ♦ COMUNE DI CASTEL MADAMA (RM)
- ♦ COMUNE DI VEDANO AL LAMBRO (MI)
- ♦ COMUNE DI BRESSO (MI)

3 contratti precedenti

Esercizi Urbani e Centri Commerciali

AL DENTE 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

ALICE PIZZA 1 contratto precedente

BERBERÈ 1 contratto
♦ MILANO

BILLY TACOS 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

BOTTEGA PROSECCO 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

BURGEZ 4 contratti precedenti

CAFFÈ PASCUCCI RISTORAZIONE 1 contratto precedente

CAFFÈ VERGNANO 1882 4 contratti
♦ TORINO, CORSO DUCA DEGLI ABRUZZI
♦ PIANEZZA (TO)
♦ LATIANO (BR)
♦ COSTA SMERALDA, COSTA CROCIERE

CHANGE FOOD 1 contratto precedente

CHEF EXPRESS 3 contratti
♦ MCDONALD'S, FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI
♦ IL VERO BAR DEL PROFESSORE, FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI
♦ WAGAMAMA, PARCO COMMERCIALE DA VINCI FIUMICINO (RM)

CIRFOOD 1 contratto precedente

CUORI DI SFOGLIATELLA 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

FRESCO 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

FUD BOTTEGA SICULA 1 contratto precedente

GIAPPOKE 1 contratto precedente

GRUPPO CAPRI 1 contratto precedente

GŪD MILANO 1 contratto precedente

HEALTHY COLOR 2 contratti precedenti

HEINEKEN BEERS & BAR 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

HEKFANCHAI 3 contratti precedenti

IL VERO CAFFÈ DEL PROFESSORE 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

ILLYCAFFÈ 2 contratti precedenti

IPER LA GRANDE I 1 contratto precedente

JOYLAB 1 contratto precedente

KFC 12 contratti precedenti

LA CANNOLERIA SICILIANA 1 contratto precedente

LA PIADINERIA 8 contratti precedenti

LA PINA 1 contratto precedente

LOWENGRUBE 1 contratto precedente

LUCA GUELFI GROUP 1 contratto precedente

MCDONALD'S 3 contratti precedenti

MI'NDUJO 1 contratto precedente

MAMMAMIA GELATO ITALIANO 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

MCDONALD'S 2 contratti
♦ BIASSONO (MB)
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

MILANO CENTRALE 1 contratto precedente

MAYBU MARGARITAS Y BURRITOS 1 contratto precedente

NONNA TITTI 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

OLD WILD WEST 2 contratti precedenti

PACIFIK POKE 2 contratti precedenti

PANE&TRITA 1 contratto precedente

PERCASSI 1 contratto
♦ WAGAMAMA, PARCO COMMERCIALE DA VINCI, FIUMICINO (RM)

PESCARIA 1 contratto
♦ VERONA

PIZZAUT 1 contratto precedente

PIZZA GANZA 1 contratto precedente

PIZZIUM 2 contratti precedenti

POKE HOUSE 4 contratti
♦ ROMA
3 contratti precedenti

PUNTO GRILL SERVICES 1 contratto precedente

ROADHOUSE 13 contratti
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI
♦ OLBIA
♦ PISA
10 contratti precedenti

SCATURCHIO 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

SUSHIKO 1 contratto precedente

TANNICO 1 contratto precedente

THE MEAT MARKET 1 contratto precedente

TOASTHOUSE 1 contratto
♦ FOODHALL STAZIONE NAPOLI CENTRALE, NAPOLI

VIVO 1 contratto precedente

WAVES FOOD&DRINKS 1 contratto precedente

Siti in Concessione

ALMA SRL 1 contratto precedente

AUTOGRILL 1 contratto precedente

CHEF EXPRESS 4 contratti precedenti

CIRFOOD 1 contratto precedente

PANELLA 2 contratti
♦ AREA SERVIZIO Q8, PADERNO DUGNANO (MI)
1 contratto precedente

ROADHOUSE RESTAURANT 1 contratto
♦ AREA SERVIZIO Q8, PADERNO DUGNANO (MI)

Buoni pasto elettronici e card

DAY RISTOSERVICE 3 contratti
♦ STP BRINDISI S.P.A.
2 contratti precedenti

EDENRED 10 contratti
♦ TECNOSERVICECAMERE S.C.P.A.
♦ CONSORZIO DI BONIFICA VENETO ORIENTALE
8 contratti precedenti

YES TICKET SRL 1 contratto precedente

Vending

BONCI SRL 1 contratto precedente

STIMA SRL 1 contratto precedente

STIGMA SRL 1 contratto precedente

DOLOMATIC SRL 1 contratto precedente

OVDAMATIC SRL 1 contratto precedente

GRUPPO ARGENTA 1 contratto precedente

Contratti monitorati al 31 Agosto 2021

I Segmenti della ristorazione moderna	
Case di cura, cliniche, ospedali	19
Case di riposo, case protette, servizi assistenziali	45
Totale Ristorazione Collettiva	**64**
Forze armate e corpi militarizzati	8
Ristoranti aziendali ed interaziendali	10
Totale Ristorazione Collettiva Aziendale	**18**
Scuole private ed Università	18
Scuole pubbliche	113
Totale Ristorazione Scolastica	**131**
Esercizi urbani e centri commerciali	106
Esercizi in concessione	10
Totale Ristorazione Commerciale	**116**
Imprese e società private	0
Enti pubblici	0
Buoni pasto elettronici e card	14
Totale Buoni pasto	**11**
Vending	6
Totale contratti monitorati	**346**

Foto di Sam Moqadam su Unsplash

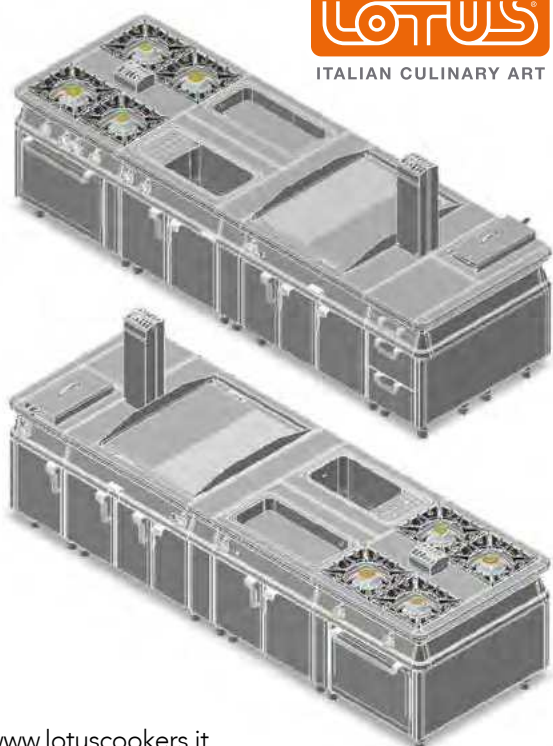
Società monitorate al 31 Agosto 2021

N.	Società	Insegne
1	AL DENTE	
2	ALL FOOD	
3	ALICE PIZZA	
4	ALMA SRL	
5	AUTOGRILL	
6	BERBERÈ	
7	BIORISTORO	
8	BONCI SRL	
9	BOTTEGA PROSECCO	
10	BURGEZ	
11	C.S.R. CONSORZIO SOCIALE ROMAGNOLO	
12	CAFFÈ PASCUCCI RISTORAZIONE	
13	CAFFÈ VERGNANO	
14	CAMST	
15	CHANGE FOOD	Ham Holy Burger
16	CHEF EXPRESS	Roadhouse Restaurant, Panella, Billy Tacos, Wagamama
17	CIMAS SRL	
18	CIGIERRE	Old wild West
19	CIRFOOD	
20	CLIPPER S.A.S.	
21	COMPASS GROUP	
22	COOPERATIVA DI LAVORO SOLIDARIETA' E LAVORO SCARL	
23	CORISAR SAS	
24	CUORI DI SFOGLIATELLA	
25	DAY RISTOSERVICE	
26	DEUTSCHORDENSSCHWESTERN PROVINZHAUS LANA	
27	DIAPASON SOCIETÀ COOP. SOCIALE	
24	DOLOMATIC SRL	
25	DUSSMANN RISTOSERVICE	
26	EDENRED	
27	EURORISTORAZIONE	
28	FABBRO FOOD	
29	FRESCO	
30	FUD BOTTEGA SICULA	
31	G.M.I. SERVIZI S.R.L.	
32	GEMOS SOC. COOP.	
33	GIAPPO	Giappoke
34	GLOBAL SERVICE	
35	GRA DI BERTAZZONI PAOLO & C. SAS	
36	GRUPPO ARGENTA	
37	GRUPPO CAPRI	Vàsame
38	GŪD MILANO	
39	KLASS SERVICE	
40	HEKFANCHAI	
41	IL VEROCAFFÈ DEL PROFESSORE	
42	INNOVA SPA	
43	ILLYCAFFÈ	
44	IPER LA GRANDE I	Le Terre, 27
45	ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	
46	JOYLAB	
47	LABOR SOCIETÀ COOPERATIVA	
48	LA CANNOLERIA SICILIANA	
49	LA CASCINA GLOBAL SERVICE	
50	LA MEDITERRANEA SOC. COOP.	
51	LA PIADINERIA	
52	LA PINA	
53	LOWENGRUBE	
54	LUCA GUELFI GROUP	Dal Milanese
55	MAMMAMIA GELATO ITALIANO	
56	MARKAS	
57	MAYBU MARGARITAS Y BURRITOS	
58	MCDONALD'S	
59	MEDIHOSPES COOP. SOCIALE ONLUS	
60	MI'NDUJO	
61	NONNA TITTI	
62	NOI SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIAL	
63	OVDAMATIC SRL	
64	PACIFIK POKE	
65	PANACEA SRL	
66	PANELLA	
67	PANE&TRITA	The funny side of meat
68	PELLEGRINI GROUP	
69	POKE HOUSE	
70	PUNTO GRILL SERVICES	
71	PUNTO RISTORAZIONE	
72	RISTORAZIONE OTTAVIAN	
73	ROADHOUSE	
74	RICA SRL	
75	RIPIENE	
76	SCATURCHIO	
77	SERENISSIMA RISTORAZIONE	
78	SERIST	
79	SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE	
80	SIRIO	
81	SIRISTORA FOOD & GLOBAL SERVICE SRL	
82	SODEXO ITALIA	
83	SOLARIA SOC. COOP. A R.L.	
84	STIGMA SRL	
85	STIMA SRL	
86	SUSHIKO	
87	TANNICO	
88	THE MEAT MARKET	
89	TOASTHOUSE	
90	TURIGEST SRL	
91	VIVENDA	
92	VIVO	
93	WAGAMAMA	
94	WAVES FOOD&DRINKS	
95	YES TICKET SRL	

2WAYSLOTUS: la cucina passante 110 di LOTUS

Nasce la prima gamma "passante" per ottenere grandi prestazioni e qualità di cottura anche in uno spazio piccolo. **Lotus Spa** ha completato la realizzazione di questa nuova linea di cucina che sarà presentata all'Host 2021 a Milano. Una gamma "passante" per ottenere grandi prestazioni e qualità di cottura anche in un piccolo spazio. **2WAYSLOTUS** ha il piano profondità 110 ed è utilizzabile da entrambi i lati e dotata di attrezzature di cucina specifiche usufruibili dai due lati: forni, frytop, armadi a scelta, tutti a doppio senso di utilizzo.

La cucina oggi ricerca lo spettacolo che diventa il tratto distintivo del locale. Una nuova esperienza di estetica e gastronomia che presenta il piatto e l'arte di chi lo prepara. La vita rimbalza sui social e la cucina con il sistema passante a vista si presta a meraviglia. La cucina garantisce l'ospite e diventa promotrice di eventi e stories social! Tutto questo anche nei locali di dimensioni più ridotte grazie alla profondità ottimale 2WAYSLOTUS di 110cm. e 55cm.

Le caratteristiche di qualità, affidabilità e prestigio sono le stesse della linea IPERLOTUS 90: acciaio inox AISI 304, piano spessore 2mm, perfetta modularità per realizzare isole di lavoro passanti efficienti e funzionali. Gamma completa di elementi drop-in: piani cottura gas, elettrici, induzione, forni gas ed elettrici, friggitrici, bagnomaria, tuttapiastra, cuocipasta, brasiera, frytop, cuociwrustel, neutro. 2WAYSLOTUS: una vasta scelta per rinvenire le soluzioni perfette per ogni locale protagonista.

www.lotuscookers.it

ILIP BIO e FIBRAWARE

Stoviglie e food packaging compostabili o biodegradabili, rinnovabili e naturali. Le soluzioni **ILIP** per il monouso sostenibile.

ILIPBIO è la linea di ILIP realizzata con innovativi biopolimeri a ridotto impatto ambientale, mentre FIBRAWARE® è la linea di prodotti realizzati in fibra di cellulosa dedicata ai consumatori interessati ai materiali naturali rinnovabili. Piatti, bicchieri, imballaggi per gastronomia e il take away in bioplastica compostabile, in polpa di cellulosa e in cartoncino compostabile o biodegradabile; posate in bioplastica e legno. Tutti gli articoli compostabili sono certificati EN13432, sono naturali, sicuri, affidabili e garantiti da ILIP che dal 1962 produce imballaggi per alimenti. Qualità, grandi prestazioni e sostenibilità e soprattutto soluzioni per ogni necessità a partire dalle esigenze della ristorazione collettiva. ILIP è stata la prima azienda italiana a proporre alla ristorazione piatti e contenitori in bioplastica termosaldabili e resistenti alle temperature per la veicolazione di pasti pronti in sistema trasportato. Richiedi copia della presentazione delle soluzioni ILIP per la ristorazione a marketing@ilip.it

ILIP
Passion for packaging

www.ilip.it

Eleganza, funzionalità e innovazione, le tre parole chiave delle novità del Gruppo ARC

Sono molteplici le novità dell'universo hospitality che il **Gruppo ARC** con i suoi brand dedicati alla ristorazione professionale ARCOROC E CHEF&SOMMELIER presenta a HOST 2021. Una fra tutte: un nuovo concetto nel segmento **food delivery**. Recentemente nel settore Food to go c'è sempre più la tendenza all'utilizzo di prodotti green, quindi riciclabili e riutilizzabili e ARC che da sempre percorre la strada dell'*ecosostenibilità*, lavora costantemente in questa direzione, fornendo articoli in vetro, leggeri, resistenti e soprattutto riciclabili. SO URBAN by ARCOROC è la nuova Collezione di recipienti appositamente studiata per la vendita da asporto e la consegna. Oltre a essere in vetro, un materiale sano che garantisce le qualità organolettiche e la sicurezza sanitaria degli alimenti, questi recipienti offrono innumerevoli vantaggi: sono infatti trasparenti per la perfetta presentazione dei cibi, impilabili, leggeri, ermetici, idonei al microonde ed estremamente resistenti (fino a 5 volte in più rispetto ad articoli in vetro non temperato). Infine nel segmento **Ristorazione collettiva** c'è una richiesta di materiali sempre più leggeri e performanti. NOVA-AQUITANIA è l'innovativa Collezione del Brand ARCOROC in cui ogni pezzo si distingue per la sua finezza e per l'eccezionale leggerezza. L'obiettivo? Limitare i rischi di disturbi muscoloscheletrici del personale che si occupa del servizio.

Nova-Aquitania si distingue anche per la dimensione originale dei piatti: la loro grandezza è pensata per limitare gli sprechi. Inoltre, questa collezione ha un'eccezionale resistenza agli urti, alle variazioni di temperatura e ai lavaggi intensivi.

arc

www.arcroc.com

La versatilità di Medac formato asporto

Da sempre attenta alle tendenze di mercato e con standard produttivi elevati, l'azienda salernitana **Medac** propone nel campo dell'asporto una linea dall'estetica di colore "kraft", che richiama la tradizione alimentare più vera ed autentica: *In Brown*.

Multifunzionalità verticale

Fra le molteplici declinazioni della linea In Brown, troviamo *Tower In Brown*, il contenitore, presentato sul mercato internazionale con grande successo, rappresenta una soluzione pratica per gestire il packaging dei prodotti da forno, oltre alle specialità culinarie calde (con risultati sorprendenti, fino a 70°C per un'ora), fredde e congelate.
Tower In Brown è anche un piccolo scrigno per custodire in modo raffinato piccola pasticceria o bon bon, elegante nella presentazione e pratico nel suo utilizzo. Tower In Brown, si sviluppa in senso verticale, si apre e si chiude senza bisogno di coperchio, basta infatti alzare e abbassare le sue alette superiori, con un semplice gesto della mano, il che lo rende estremamente funzionale nell'utilizzo e non richiede vassoi, carta e nastri per confezionare le specialità gastronomiche e di pasticceria.
Questo innovativo sistema di apertura e chiusura è frutto degli studi del team di ricerca e sviluppo dell'azienda, che hanno progettato un esclusivo sistema che elimina la necessità di utilizzare il coperchio, riducendo la quantità di rifiuti immessi nell'ambiente.
Tutti i prodotti della linea Medac sono personalizzabili su richiesta del cliente. Su ogni contenitore infatti è possibile inserire il logo del locale, una frase o un messaggio su misura.

www.medac.it

AutoFoam, l'erogatore per tutti gli ambienti

SDS, Master Distributor di **Rubbermaid** per l'Italia, presenta ad HOST 2021 il sistema di erogazione touch-free AutoFoam completamente alimentato dal sistema ad energia ricaricabile LumeCel™. Con la nuova tecnologia rivoluzionaria, l'erogatore AutoFoam è ideale per tutti gli ambienti in cui avviene la preparazione e la manipolazione di alimenti, per le strutture sanitarie e per le scuole.
Una schiuma detergente di alta qualità in un erogatore esteticamente piacevole danno vita ad un sistema nuovo e oggi ancora più efficiente grazie all'assenza di batterie alcaline! Le celle ad energia ricaricabile LumeCel™ e i pannelli solari di ultima generazione alimentano l'erogatore AutoFoam in maniera totalmente autonoma, sfruttando la luce artificiale o naturale. LumeCel™ è energia ricaricabile! Rispetto ai normali erogatori a pile alcaline, il sistema ad energia ricaricabile LumeCel™ elimina la necessità di acquistare, conservare, sostituire e smaltire le batterie. In questo modo, si riduce l'apporto complessivo alla crescente quantità di batterie che finiscono in discarica. Il personale non dovrà più acquistare, conservare, sostituire e smaltire batterie alcaline.

SDS
simplify your work

www.grupposds.it

iProductionManager: l'intelligenza al servizio della semplificazione

Ciò che rende così innovativi i sistemi di cottura **RATIONAL** è l'intelligenza che caratterizza le loro funzioni, facendole diventare dei veri e propri assistenti. Uno di questi assistenti, iProductionManager, è quello che consente di gestire il servizio à la carte in modo più organizzato e quindi rilassato.
Il principio di base è la semplificazione dei caricamenti misti: inserendo la comanda sul display si visualizza in tempo reale quali alimenti possono essere cucinati insieme. A questo punto si decide se si vuole che la cottura di ogni alimento inizi oppure finisca contemporaneamente e iProductionManager controlla ogni singolo ripiano adattando i tempi di cottura a quantità e risultato desiderato. E per permettere un'accurata pianificazione, una volta caricata la comanda con tutte le pietanze che si vogliono cucinare, è iProductionManager che segnala la sequenza con cui inserirle e quando caricare e scaricare i ripiani.

In questo modo tutto è sotto controllo e la necessità di monitoraggio da parte di chi sta cucinando è minima, così da potersi dedicare ad altre mansioni.
Per maggiori informazioni sugli assistenti intelligenti RATIONAL, visita https://www.rational-online.com/it_it/icombi-pro/funktionen/

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dr Schär Foodservice

Dr. Schär S.p.A.
Winkelau 9
39014 Burgstall (BZ) Italia
Tel. +39 0473 293595
Fax +39 0473 293649
foodservice.it@drschaer.com
www.drschaer-foodservice.com

ARREDAMENTO E PROGETTAZIONE

Augusto S.r.l.
Centro direzionale Zipa
Viale dell'Industria, 5
60035 Jesi (AN)
Tel. + 39 0731 288021
Fax + 39 0731 288024
info@augustocontract.com
www.augustocontract.com

Costa Group
Via Valgraveglia Z.A.I.
19020 Riccò del Golfo (SP)
Tel. +39 0187 769309
Fax +39 0187 769308
info@costagroup.net
www.costagroup.net

Ifi S.p.A.
Strada Selva Grossa, 28/30
61010 Tavullia (PU)
Tel. 0721 20021
info@ifi.it – www.ifi.it

Spazio Futuro
Via Carlo Bazzi, 49
20141 Milano
Tel. +39 02 89540444/6050
Fax +39 02 8435450
www.spaziofuturo.it

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

AIGRIM
Associazione Imprese Grande Ristorazione Multilocalizzate

AIGRIM
Sede Operativa
Viale Coni Zugna, 71
20144 Milano
Tel. +39 02 38292046
segreteria@aigrim.it
Sede Legale
Piazza G. G. Belli, 2 - 20153 Roma

Angem
Via Barozzi, 7 - 20122 Milano
Tel. +39 02 76281537
Fax +39 02 76280761
info@angem.it
www.angem.it

ANSEB
Piazza Belli, 2
00153 Roma
Tel. +39 06 583921
Fax +39 06 5818682
info@anseb.com
www.anseb.it

CNCC
Via Orefici, 2 - 20123 Milano
Tel. +39 02 83412120
Fax +39 02 83412129
info@cncc.it - www.cncc.it

Efcem Italia
Via Matteo Bandello, 5
20123 Milano
Tel. +39 02 43518826
efcemitalia@efcemitalia.it

FIPE
Piazza Belli, 2 - 00153 Roma
Tel. +39 06 583921
Fax +39 06 5818682
info@fipe.it - www.fipe.it

Legacoop
Via G.A. Guattani, 9 - 00161 Roma
Cell. + 39 329 0351621
Tel. + 39 06 84439300/521
legacoop.produzione-servizi.coop

AUTOMAZIONE BEVANDE E ALIMENTI

General Beverage S.r.l.
Zona Industriale P.I.P. Loc. Novoleto - 54027 Pontremoli (MS)
Tel. +39 0187 832305
Fax +39 0187 461368
numero verde: 800 850 900
info@iobevo.com - www.iobevo.com

AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

Camst Group
Via Tosarelli, 318 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. +39 051 6017411
Fax +39 051 6053502
www.camstgroup.com

CIRFOOD
Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 53011
Fax +39 0522 530100
info@cirfood.com - www.cirfood.com

Compass Group Italia S.p.A.
Via Scarsellini, 14 - 20161 Milano
Tel. +39 02 480531
Fax +39 02 48053322
www.compass-group.it

Dussmann Service S.r.l.
Via Papa Giovanni XXIII, 4 scala A
24042 Capriate S. Gervasio (BG)
Tel. +39 02 91518 - Fax +39 02 91518499
www.dussmann.it

Elior Ristorazione S.p.A.
Via Privata Venezia Giulia, 5/A - 20157 Milano
Tel. +39 02 390391
Fax +39 02 39000041
info@elior.com
www.elior.it

Gemeaz
elior

Gemeaz Elior S.p.A.
Via Privata Venezia Giulia, 5/A 20157 Milano
Tel. +39 02 390391
Fax +39 02 39000041
infogemeaz@gemeaz.it
www.gemeaz.it

I.F.M. Industrial Food Mense S.p.A.
Centro Direzionale Napoli - isola F4
Via G. Ponzio
80143 Napoli - Italia
Tel. +39 081 7341271
Fax +39 081 7347004
ifm@ifmspa.com
www.ifmspa.com

Markas S.r.l.
Via Macello, 61
39100 Bolzano
Tel. +39 0471 307611
Fax +39 0471 307699
it@markas.com
www.markas.com

Pellegrini S.p.A.
Via Lorenteggio, 255
20152 Milano
Tel. +39 02 89130.1
Fax +39 02 89125922
www.gruppopellegrini.it

Serenissima Ristorazione S.p.A.
Via della Scienza, 26/A
36100 Vicenza
Tel. +39 0444 348400
Fax +39 0444 348384
ufficioclienti@grupposerenissima.it
www.grupposerenissima.it

QUALITY OF LIFE SERVICES

Sodexo Italia S.p.A.
Via Fratelli Gracchi, 36
20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +39 02 69684.1
Fax +39 02 6887169
www.sodexo.com

AZIENDE DI RISTORAZIONE COMMERCIALE IN CONCESSIONE

Autogrill S.p.A.
Centro Direzionale Milanofiori Strada 5, Palazzo Z
20089 Rozzano (MI)
Tel. +39 02 48263250
www.autogrill.com

Burger King Restaurants Italia S.r.l.
Strada 1, Palazzo F4
Milanofiori - 20090 Assago (MI)
Tel. +39 02 32061235
franchising@burgerking.it
www.burgerking.it

Chef Express S.p.A.
Sede Legale e Amministrativa:
Via Modena, 53
41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. +39 059 754711
Fax +39 059 754700

Sede di Roma:
Via Giolitti, 50 - 00185 Roma
Tel. +39 06 477851 - 059 754711
Fax +39 06 4814429 - 059 754700
info@chefexpress.it

CIRFOOD RETAIL
Via Nobel, 19
42124 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 53011
Fax +39 0522 530100
info@cirfood.com
www.cirfood.com

MyChef - RISTORAZIONE COMMERCIALE S.p.A.
Centro Uffici San Siro
Via Caldera, 21 – Blu Building – Ala 3 – 2° floor
20153 Milano
Tel. +39 02 3909951
Fax +39 02 3552234
info.italia@areas.com
www.it.areas.com

Roadhouse Grill Italia S.r.l.
Via Modena, 53
41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. +39 059 754811
Fax +39 059 754493
info@roadhousegrill.it

Sirio S.p.A.
Via Filippo Re, 43-45
48124 Fornace Zarattini (RA)
Tel. +39 0544 502414
Fax. +39 0544 502488
info@siriobar.it - www.siriobar.it

BUONI PASTO

BluBe
Piazza Adriano Olivetti, 3
20139 Milano
Tel. +39 02 3454191
Fax +39 02 34541955
www.blube.it

Yes Ticket S.r.l.
Sede legale:
Via Quintino Sella, 3
20121 Milano

Sede operativa:
Via Ippolito Rosellini, 12
20124 Milano
Tel. +39 02 87178975
Fax +39 02 21115319
clienti@yes-ticket.it - www.yes-ticket.it

Ticket Restaurant
Edenred Italia S.r.l.
Via Giovanni Battista Pirelli, 18
20124 Milano
Tel. +39 02 269041
www.ticketrestaurant.it

CARRELLI TERMICI

Rational Production S.r.l.
Via L. Galvani, 7/H
24061 Albano S. Alessandro (BG)
Tel. +39 035 4521203
Fax +39 035 4521983
info@rationalproduction.com
www.rationalproduction.com

CENTRALI D'ACQUISTO

Dac S.p.A.
Via G. Marconi, 15
25020 Flero (BS)
Tel. +39 030 2568211
Fax +39 030 2568340
info@gruppodac.eu
www.gruppodac.eu

Marr S.p.A.
Via Spagna, 20
47900 Rimini
Tel. +39 0541 746111
Fax +39 0541 742422
www.marr.it

METRO Italia Cash and Carry S.p.A.
Via XXV Aprile, 25
20097 San Donato Milanese (MI)
Tel. dall'Italia: 800.800.808
Tel. dall'estero: +39 091 9885422
servizio.clienti@metro.it
www.metro.it

CONSULENZE

Progetta sc
Via Lodovico il Moro, 159
20142 Milano
Tel. +39 02 89122357
Fax +39 02 89122247
progetta@progetta.mi.it
www.progetta.mi.it

CONTENITORI E PIATTI IN ALLUMINIO

Contital S.r.l.
Via Appia km 192.358
81052 Pignataro Maggiore (CE) – Italia
Tel +39 0823 873-111
sales@contital.com
www.contital.com

CUCINE PROFESSIONALI

Ali Group S.r.l.
Via Gobetti 2a - Villa Fiorita
20063 Cernusco sul Naviglio (MI)
Tel. +39 02 921991 - Fax +39 02 92142490
info@aligroup.it - www.aligroup.it

Angelo Po Grandi Cucine S.p.A.
s/s Romana Sud, 90 - 41012 Carpi (MO)
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
www.angelopo.it

Electrolux Professional S.p.A.
V.le Treviso, 15
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 380854
Fax +39 0434 385854
www.electroluxprofessional.com

Irinox S.p.A.
Via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo (TV)
Tel. +39 0438 5844
Fax +39 0438 5843
irinox@irinox.com
www.irinox.com

Lotus S.p.A.
Food Catering Equipment
Via Calmaor, 46 - 31020 San Vendemiano (TV)
Tel. +39 0438 778020 - Fax +39 0438 778277
lotus@lotuscookers.it - www.lotuscookers.it
LOTUS APP per iPhone e Android: Lotus S.p.A.

DETERGENZA E DISINFEZIONE

Allegrini S.p.A.
Vicolo Salvo D'Acquisto, 2 - 24050 Grassobbio (BG)
Tel. + 39 035 4242111 - Fax + 39 035 526588
info@allegrini.com - www.allegrini.com

EQUIPMENT

Robot Coupe Italia S.r.l.
Via Stelloni Levante, 24/a - 40012 Calderara di Reno (BO)
Tel. +39 051 726 810 - www.robot-coupe.it

FOOD & BEVERAGE

Barilla FoodService
Soluzioni ristorative
Via Mantova, 166 - 43122 Parma
Numero verde 800388288 - www.barillafoodservice.it

L'ORTOFRUTTA FRESCA PER LA RISTORAZIONE ITALIANA
Conor S.r.l.
Via delle viti 5 - 40127 Bologna
Tel. +39 051 9941111 - Fax +39 051 19936796
info@conorsrl.it - www.conorsrl.it

Cupiello
Riviera di Chiaia, 215 - 80100 Napoli - Italy
Tel. +39 081 400816 - Fax +39 081 419059
gestioneclienti@fresystem.com - www.cupiello.com

General Fruit S.r.l.
Via Torquato Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (BG)
Tel. + 39 035927030
www.generalfruit.com

INALCA S.p.A.
Via Spilamberto, 30/c - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. +39 059 755111 - Fax +39 059 755517
info@inalca.it

OROGEL S.p.A.
Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC)
Tel. +39 0547 3771 - Fax +39 0547 377016
www.orogel.it - info@orogel.it

PRODUTTRICE DI PASTA FRESCA SURGELATA,
SUGHI SURGELATI E PIATTI PRONTI SURGELATI

Surgital S.p.A.
Via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA)
Tel. +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121
surgital@surgital.it
www.surgital.com

FORNI

LAINOX Ali Group S.r.l.
Via Schiaparelli, 15 Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) Italy
Tel. +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.it - www.lainox.it

Rational Italia S.r.l.
Via Impastato, 22 - 30174 Mestre (VE)
Tel. +39 041 8629050
Fax +39 041 5951845
info@rational-online.it - www.rational-online.com

FORNITURE PER RISTORAZIONE

Five Services
Via G. Amendola, 5
20037 Paderno Dugnano (MI)
Tel. +39 02 91476767
info@fiveservices.com
www.fiveservices.com

Metaltecnica Produzioni S.r.l.
Via Rossini, 26
47814 Bellaria (RN)
Tel. 0541 347852
Fax 0541 347660
www.metaltecnica.com
info@metaltecnica.com

S.D.S. Società di Distribuzione & Servizi S.r.l.
Via Campo dei Fiori, 13 - 20014 Vittuone (MI)
Tel. +39 02 37074200 - Fax +39 02 37074208
sds@gruppsds.it - www.gruppsds.it

GESTIONE INTEGRATA RIFIUTI

Adriatica Oli S.r.l.
C.da Cavallino, 39 - 62010 Montecosaro (MC)
Tel. +39 0733 229080 - Fax +39 0733 229093
segreteria@adriaticaoli.com - www.adriaticaoli.com

LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLE

Comenda Ali Group S.r.l.
Via Galileo Galilei, 8 - 20060 Cassina de' Pecchi (MI)
Tel. +39 02 95228.1 - Fax +39 02 9521510
www.comenda.eu

Meiko Italia S.r.l.
Via Emilio Gallo 27 - Z.I. Chind - 10034 Chivasso (TO)
Tel. +39 011 91902 r.a. - Fax +39 011 9196215
info@meikoitalia.it - www.meiko.it

NOLEGGIO POSATE

Clearkit
Via Giovanni Donghi, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)
Tel. 0362 687643
commerciale@clearkit.it - www.clearkit.it

SERVIZI INTEGRATI

Dussmann Service S.r.l.
Via Papa Giovanni XXIII, 4 scala A
24042 Capriate S. Gervasio (BG)
Tel. +39 02 91518 - Fax +39 02 91518499
www.dussmann.it

SOFTWARE

Axios Informatica S.r.l.
Via Bach, 7 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. +39 0424 227546 - Fax +39 0424 586284
comunita@axios.it - www.axiosinformatica.it

Gamba Bruno S.p.A.
Via Gambirasio, 12 - 24126 Bergamo (BG)
Tel. +39 035 274011 - Fax +39 035 221441
info@gambabruno.it - www.gambabruno.it

Medimatica S.r.l. Unipersonale
Contrada San Giovanni, 75 - 64010 Colonnella (TE)
Tel. +39 0861 761931
info@mealmanager.it
www.mealmanager.it

Mytec S.r.l.
Sede operativa
Via Caravaggio 28/A - 20832 Desio (MB) Italy
Tel. +39 039 9466362
info@mytec.com
www.mytec.com

Ristocloud Group Srl
Via Risorgimento 20 - 37019 Peschiera del Garda (VR)
Tel. + 39 045 6402881
Fax +39 045 6402872
info@ristocloudgroup.com
www.ristocloudgroup.com

SERENISSIMA
INFORMATICA

Serenissima Informatica SpA
Via Croce Rossa, 5 - 35129 Padova (PD)
Tel. +39 049 829 1111
Fax +39 049 829 1209
info@serinf.it - www.serinf.it

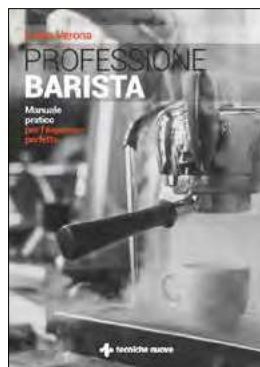
Zucchetti
Via Solferino, 1 - 26900 Lodi
Tel. +39 0371 594 2444
market@zucchetti.it
www.zucchetti.it

Il tesoro agricolo del Mezzogiorno Rapporto Fondazione Edison-Confagricoltura

a cura di Marco Fortis
Il Mulino
Euro 18,00

"Questo volume, realizzato in collaborazione con Confagricoltura, tratta dell'importanza del settore agricolo del Mezzogiorno d'Italia e, in particolare, si focalizza sulle produzioni vegetali fresche e di prima trasformazione più legate alla cosiddetta "dieta mediterranea".
Si mette in rilievo, anche tramite confronti europei e internazionali, il ruolo preminente dell'agricoltura italiana e segnatamente del Sud e delle Isole, in particolare nelle coltivazioni orticole: una risorsa, quella degli ortaggi coltivati in piena aria e in serra, che dovrebbe essere valorizzata molto di più sul piano produttivo e anche su quello dell'immagine internazionale del nostro Paese.
Il saggio introduttivo fornisce un quadro generale delle principali produzioni agricole a cui il Mezzogiorno contribuisce in modo rilevante, spesso con posizioni di assoluta preminenza in Europa. In due successivi distinti contributi, si approfondisce la rilevanza di due ortaggi in cui l'Italia eccelle ed è in entrambi i casi il primo produttore mondiale: il carciofo e il finocchio. Segue un saggio dedicato alle produzioni DOP, IGP e STG del Mezzogiorno. Infine, chiudono il volume alcune riflessioni su una nuova possibile strategia per l'agricoltura italiana."

Professione Barista Manuale pratico per l'espresso perfetto

di Fabio Verona
Tecniche Nuove Spa
Euro 16,90

"Mai una professione come quella del/della barista è stata inflazionata come in quest'ultimo periodo storico dagli eventi che hanno sconvolto le nostre vite. Ma, oggi come ieri, l'arte di preparare "il caffè" richiede non solo passione ma tanta conoscenza e una buona dose di tecnica.
Questo manuale vuole portare il lettore ad acquisire le nozioni fondamentali per affrontare con maggiore consapevolezza questo antico mestiere, traslato ai giorni nostri, con una panoramica sulla conoscenza e il corretto utilizzo delle moderne attrezzature che la tecnologie e la tecnica mettono a disposizione dei professionisti del settore.
Scritto in modo discorsivo e non privo di una accattivante vena scanzonata, questo volume si offre come utile taccuino di viaggio in questa magnifica avventura che è il lavoro del/della barista.
Fabio Verona è Responsabile Qualità e Formazione di una delle più importanti aziende italiane del settore caffè. Si occupa di formazione da anni ed è membro delle più importanti associazioni di settore nell'ambito della ristorazione italiana."